



## GOTAS DE PLATA Brut



VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	70% AIREN, 30% MACABEO
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA-TOLEDO

SEGUNDA FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima:	9 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	11,5 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión	>4,5 Bares a 20°C

### GOTAS DE PLATA Brut:

El Brut de Gotas de Plata con una crianza superior a los 9 meses muestra el saber hacer de nuestra bodega. Nuestro vino espumoso, Gotas de Plata, muestra nuestra capacidad para producir el vino espumoso perfecto, elaborado con la variedad autóctona de Castilla la Mancha, Airen, donde realizamos un coupage junto con la uva Macabeo procedentes de nuestros propios viñedos.

Perfecto para aperitivos, con entremeses de mariscos, paella, fideuá de marisco etc. Con un color amarillo pajizo pálido y burbujas finas y persistentes. Sabores ligeros con una elegante y amplia vía retronasal. Aromas llenos de tonos aromáticos.



Ctra. Quintanar Km2  
45810 Villanueva de Alcardete  
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536  
Fax: 925167265  
vr@cuevassantoyo.com  
www.cuevassantoyo.com