LA VEREA
BODEGA
LANZAROTE



NUBIUM
BRUT NATURE ROSE 2023

Denominación de Origen: Lanzarote

Variedades: 100% Listan Negro

Producción media: 1.500 kg/Ha

Fermentación alcohólica: Método tradicional

Crianza: 22 meses en botella

Grado alcohólico: 13º

Producción: 98 botellas numeradas. 750 ml.

Viñedos cultivados de forma tradicional, hoyos formados en la ceniza volcánica y suelos muy evolucionados y pobres en materia orgánica, empleo de variedades locales en manejo orgánico.

Sistema de cultivo: Hoyos tradicional

Tipo de cultivo: Agricultura sostenible

Suelo: volcánico, evolucionado cubierto por Rofe o Lapilli

- Altitud: 250 – 300 m.s.n.m
- Pluviometría: 80 – 120L anuales
- Edad del viñedo: más de 70 años

Ficha de cata

- Fase visual: Color amarillo pálido con buen desprendimiento de burbuja.
- Fase olfativa: Pedernal, frutos rojos, panadería, complejo y envolvente.
- Fase gustativa: fresco, cremoso con cierta salinidad y burbuja persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 8 ºC