

Rueda, 16 de julio de 2020

---

## **NOTA DE PRENSA. -**

### **CUATRO ESPUMOSOS REFRESCANTES PARA ESTE VERANO**

¿Conoces los espumosos de la D.O. Rueda? Con la llegada del calor, desde la Denominación de Origen, te proponemos cuatro espumosos elaborados al 100% con la uva autóctona de Rueda; la Verdejo. Vinos versátiles y refrescantes para cualquier momento del día, eso sí, no olvides servirlos muy fríos y en cubitera para mantener la temperatura.



#### **1. CARRASVIÑAS BRUT DE BODEGAS FÉLIX LORENZO CACHAZO**

**Carrasviñas Brut**, es un espumoso de color amarillo con irisaciones verdosas y finas burbujas. Muy intenso en nariz, con aromas florales y un toque anisado propio de la variedad verdejo. En boca es complejo, refrescante y con recuerdos de frutos secos tostados. **Precio: 9,50€**



#### **2. AÑ BRUT DE BODEGAS MOCEN**

**AÑ Brut**, permanece en la bodega a 23 metros de profundidad durante el proceso de su elaboración. Presenta un color amarillo con reflejos verdes. Burbuja en continuo ascenso y elegante. Aromas de pastel de manzana, pan grillé. En boca es amplio y cremoso resaltando su acidez bien integrada. **Precio: 10,00 €**



#### **3. PALACIO DE BORNOS VERDEJO BRUT DE PALACIO DE BORNOS**

**Palacio de Bornos Verdejo Brut**. De color amarillo pajizo, con toques dorados. Es intenso en nariz con aromas a monte bajo, hinojo. En boca resalta su burbuja bien integrada potenciando así la frescura del vino. **Precio: 8,00 €**



#### **4. VICARAL BRUT DE BODEGAS VICENTE SANZ**

**Vicaral Brut**, presenta un color amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz destacan notas cítricas, frutas maduras y toques de pastelería. En boca es amplio y fresco, un vino estructurado y de textura cremosa debido a la finura de su burbuja. **Precio: 6,00 €**