



ROSE
HIJO DE
RUBENTIS

Getariako Txakolina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

12,5% vol.

75 cl.

HIJO DE RUBENTIS · ESPUMOSO ROSADO AMEZTOI
BODEGA AMESGUREN, S.L. (WINERY)

n Características técnicas

Vino espumoso elaborado por el método tradicional *champenoise* con 100% de la variedad Hondarrabi Beltza.

Brut

12,5°-13°

n Notas de cata

Visual: de color pomelo y tono brillante, muestra una fina y persistente burbuja.

Olfativa: mezcla de aromas de frutas rojas, frambuesa, y grosella con toques florales de rosas.

Gustativa: Alegre, fresco, centro de boca elegante y final persistente con cierto sabor a frutos rojos.

n Maridaje

Platos elaborados con salsas suaves o cremas delicadas.

Todo tipo de mariscos y pescados consistentes, como el salmón. Sushi.

Postres de todas clases.

n Consumo y Servicio:

Debe consumirse perfectamente madurado y servirse fresco en copa entre 4° y 6° C.

n Profile Sheet

Sparkling wine made by the traditional method *champenoise* with 100% Hondarrabi Beltza variety of grape.

Brut.

12,5° to 13°

n Tasting Notes

Visual: grapefruit and bright color tone shows a fine and persistent bubble.

Smelling: blend of aromas: red fruits, raspberry, and currant with floral notes of roses.

To taste: Cheerful, fresh, elegant and persistent final with some flavor of red fruits.

n Wine and Food Pairing

Dishes made with soft and delicate cream sauces.

All kinds of seafood and consistent fish, such as salmon. Sushi.

Desserts of all kinds.

n To Consume and Serve:

Should be consumed perfectly ripe, and fresh served between 4° and 6° C in a glass.

