VITULIA

Vitulia Brut Nature Rosé

Rosado: 60% Tempranillo y 40% Albillo.
Elaborado por el método champenoise tradicional con removido y degüelle manual.
Desprendimiento sosegado y prolongado de burbuja muy fina que provoca una sensación de frescura y elegancia al paladar.
Está elaborado con uvas centenarias de ALBILLO y TEMPRANILLO, criadas en la zona del Duero, que hacen de él un espumoso muy singular.

Cata:

Variedad: *60% Tempranillo y 40% Albillo.*

Color: *Rosa oro. Pétalos de rosas y flor de cerezo. Color limpio y luminoso.*

Nariz: *Mezcla equilibrada de frutos rojos y frutos blancos. Afloran unos aromas complejos que enamoran.*

Boca: *Se confirma su complejidad de aromas. Resulta tan agradable que te invita a otro trago.*
Burbujas que estallan en la boca prolongando su sabor.

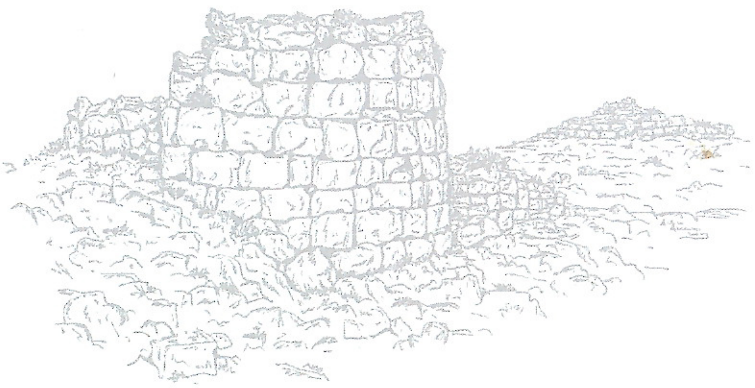
Platos: *Pescados, mariscos, carnes blancas, patés, frutos secos, etc.*

Consejos al consumidor:

- *Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 ºC.*
- *El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.*
- *Degustar a una temperatura entre 7 y 9 ºC.*

BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allendeduero / C/ Sendín P-49
09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA
Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32
Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 / vitulia@bodegasvitulia.com
www.bodegasvitulia.com



Rose: 60% Tempranillo and 40% Albillo.
Sparkling wine produced by the traditional method "champenoise" (manual rotations and disgorgement) Presents an outstanding and abundant persistence bubbles, creating a sensation of freshness and elegance on palate.
Elaborated with centenary albillo y tempranillo vines grew at Duero area.

Taste:

Variety: *90 % Albillo and 10 % others.*

Colour: *Pink gold rose petals and cherry flowers, clean and bright.*

Nose: *A balance mixture of red berrys and white fruits. Emerging complex flavours that inspire love.*

Mouth: *Confirm its flavors complexity. So lovely that take out for another drop. Bubbles blowing up into the mouths lasting wine flavor.*

Dishes: *Fish, sea fruit, pates, nuts and so on.*

Consumer Tips:

- *Store in a cool place between 12 and 16 ºC.*
- *After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.*
- *Enjoying at temperature between 7 and 9 ºC.*