

BLUE BRUT

DESERT EXPLOSION

BLUE BRUT ES UNA BEBIDA ESPUMOSA AROMATIZADA PROCEDENTE DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS BLANCAS E INSPIRADA EN EL ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO. DEBE SU ELEGANTE COLOR AZUL A LA ANTOCIANINA, PIGMENTO NATURAL PRESENTE EN LA PIEL DE LAS UVAS. DISFRUTA SU SABOR AFRUTADO.



ORIGEN :: Uleila del Campo, Almeria, España

BODEGA :: Bodegas Perfer

VARIEDAD :: Mezcla de variedades de uvas blancas

COSECHA :: 2015

TIPO DE SUELO :: Suelos arcilloso-calcáreos, pedregosos y bien drenados

CLIMA :: Desértico, de largos inviernos y veranos calurosos y secos (con gran contraste de temperaturas entre día y noche), y estaciones intermedias cortas

DENSIDAD DE VIÑEDO :: 1600 viñas/hectárea

RENDIMIENTO :: 3,50 kg/viña

VENDIMIA :: Manual, en pequeñas cajas de 20kg

FERMENTACION :: Maceración durante 4 horas, con la finalidad de captar todo su potencial aromático. Ligero prensado. Fermentación a 12° en los depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se catan todos los mostos que lo componen y se ensamblan para su homogenización. La segunda fermentación se realiza en depósito isobárico para su toma de espuma y posterior embotellado.

TEMP. DE SERVICIO :: 6°C/8°C

BOTELLA :: Espumoso 75 Ecova

CATA :: Atractivo color azul, limpio y brillante. Intensos aromas a frutas blancas y un sutil recuerdo a hierba recién cortada y frutas cítricas. En boca es fresco, vivo, chispeante, con una burbuja fina y abundante. Buena acidez. Joven y alegre.

MARIDAJE :: Ideal para tomar con el aperitivos, pescados, sushi, paella, ensaladas, etc

VOL
75cl

ALC
9,5%

**PER
FER**
BODEGAS

TEL. +34-950.106.272
+34-649.295.964 / +34-677.457.404
MAIL info@bodegasperfer.com

PARAJE EL MARCHAL N°1
04279 ULEILA DEL CAMPO - ALMERIA - ESPAÑA

BLUE BRUT

DESERT EXPLOSION

BLUE BRUT IS AN AROMATIZED SPARKLING WINE-BASED DRINK INSPIRED BY THE MEDITERRANEAN LIFESTYLE. MADE WITH GRAPES 100% CHARDONNAY, IT OWES ITS ELEGANT BLUE COLOUR TO A NATURAL PIGMENT FOUND ON THE GRAPES SKIN (ANTHOCYANINS E163). ENJOY ITS FRUITY TASTE AND DRINK WITH MODERATION.



ORIGIN :: Uleila del Campo, Almeria, España

WINERY :: Bodegas Perfer

VARIETY :: Mixture of varieties of the finest white grapes

HARVEST :: 2015

TYPE OF SOIL :: Clayey-calcareous, stony and well drained soils

CLIMATE :: Extreme continental with long and cold winters, hot and dry summers (with a great contrast between day and night temperatures) and with short intermediate seasons

VINEYARD DENSITY :: 1600 vineyards/hectare

PRODUCTION :: 3,50 kg/vineyard

HARVEST :: Manual, in small boxes of 20kg

FERMENTATION :: 4 hours of maceration, with the purpose of capturing all its aromatic potential. Light pressing, 12° C fermentation in stainless steel tanks. Later, all grape musts that compose it are tasted and assembled for its homogenization. Second fermentation is made in pressurised tanks for the tirage and bottled.

SERVING TEMP. :: 6°C/8°C

BOTTLE :: Sparkling 75 ECOVA

TASTING :: Attractive blue color, clean and brilliant. Intense aromas of white fruits and a subtle reminder of freshly cut grass and citrus fruits. In the mouth is fresh, lively, sparkling, with a fine and abundant bubble. With good acidity. Young and cheery.

BEST WITH:: Ideal with snacks, fish, sushi, paella, salads, etc.

VOL
75cl

ALC
9,5%

**PER
FER**
BODEGAS

TEL. +34-950.106.272
+34-649.295.964 / +34-677.457.404
MAIL info@bodegasperfer.com

PARAJE EL MARCHAL N°1
04279 ULEILA DEL CAMPO - ALMERIA - ESPAÑA