

LAMUCHI WINES 7 CUCHILLOS

ESPUMOSO ROSÉ SIETE CUCHILLOS 2023

ASPECTO VISUAL: destellantes rojos con reflejos aguindados, sus burbujas finas y delicadas acarician suavemente las paredes de la copa. Vivaz y claro. Impacta y atrae la atención con su estética visual.

ASPECTO OLFATIVO: una primera nariz con mucha intensidad aromática, fresas, frutillas y cerezas se destacan en plenitud. Luego, frescas notas florales asociadas a las rosas y sutiles hierbas se entremezclan para generar una deliciosa y refinada combinación. Su estilo es puramente perfumado, se expresa de inmediato con nobleza sensorial y genera una interesante invitación a ser bebido y disfrutado. Frescura frutal.

ASPECTO GUSTATIVO: su entrada en boca es seductora, las burbujas se presentan con texturas armoniosas, delicadas, combinadas con sensaciones refrescantes y jugosas. El paladar se llena de sabores y mucha fruta roja como una de sus virtudes. El final es muy agradable, fresco, con interesantes combinaciones y sensaciones que dejan rastros de una fantástica madurez.

CONCLUSIÓN GENERAL: excelente blend de uvas, donde cada una de ellas otorga características frutales, texturas refrescantes y una exquisita armonía que conforman un estilo versátil y fresco. Se disfruta de principio a fin, la fineza de sus burbujas, brindan sensaciones sencillamente crocantes, que van deleitando el paladar a su paso. Sofisticado y gustoso.

GUARDA: por ser un espumoso, recomendamos disfrutarlo dentro de los primeros 3 años de su cosecha, siempre que haya estado en correctas condiciones de guarda.

MARIDAJE: por su versatilidad y franqueza, aparecen diversas sugerencias que van desde, sabores de aperitivos, quesos, embutidos, empanadas, carnes rojas y blancas en distintas cocciones, pastas rellenas, pescados y mariscos, entre otras alternativas. Además, situaciones de postres como chocolates amargos, frutos secos y tortas cítricas. Finalmente, no olvidar disfrutarlo en atardeceres, sobremesas y otros momentos que requieran la necesidad de refrescar el paladar.

TEMPERATURA: Se recomienda cuidar su temperatura en pos de disfrutar a pleno las cualidades sensoriales, por ello, sugerimos beberlo fresco, entre 9º y 11º.