

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Lúa Jazz



Lúa Jazz

Vinos Espumosos

.....●

Lúa Jazz

Sparkling wines

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo limpio y brillante, con un rosario constante de finas burbujas. Aroma complejo a fruta madura, con notas de pastelería y lías finas.

Boca equilibrada, sabrosa, con una burbuja explosiva y alegre, postgusto largo y placentero.

TASTING NOTES

Straw yellow, clean and bright, with a constant series of delicate bubbles. On the nose, it has a complex aroma of ripe fruit, with notes of patisserie and fine lees, tasty with an explosive and vibrant bubble.

On the palate, it shows a pleasant and long aftertaste.



PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

Estuche especial de 2 botellas

Presentación

750 ml bottles.

Special set of 2 bottles.



SUELO

Franco-arenoso sobre roca madre granítica con presencia de esquistos.

Soil. Sand, silt and gravel over a subsoil of granite rock.



UVA

Treixadura.

Grapes. Treixadura.



ELABORACIÓN

Primera fermentación en depósito de acero inoxidable a 18° C. Segunda fermentación en botella siguiendo el méthode traditionnelle con levaduras libres, crianza en rima de 18 meses.

Winemaking. First fermentation is nurtured in stainless steel vats at 18° C. Second fermentation takes place in the bottle following the 'methode traditionnelle' with free yeasts, ageing horizontally for eighteen months.



GASTRONOMÍA

Igual brilla en calidad de aperitivo junto con frutos secos, como lo hace en el papel de copa de sobremesa, solo o en combinación con todo tipo de postres.

Pairing. It can be enjoyed as an aperitif with nuts, and also as an aperitif with nuts, and also as a first meal drink, on its own or combined with all types of desserts.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°-20° C.

Suggested serving temperature, 18-20° C.

VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

