

LUMÉ BRUT

*Zalema * Espumoso Método Tradicional*

Lumé es luz. La luz es vida, alegría para compartir, para celebrar. Atlántico, Doñana, emociones... Lumé.



ELABORACIÓN

Siguiendo el método clásico de champenois, que seguimos de una crianza en botella durante 18 meses con el objetivo de integrar la burbuja para desprender de esta forma un tacto elegante y delicado acompañado de aromas de pastelería, sin perder la frescura que confiere la personalidad de este brut.

ANÁLISIS SENSORIAL

VISTA

Reflejos de oro nuevo, con burbuja fina e integrada.

NARIZ

Carácter salino, joven de entrada, flor de azahar, manzana, compota de membrillo. Mezclado con sutiles aromas de crianza aportados durante los meses en botella como frutos secos tostados o pastelería.

BOCA

Muy fresco en boca, sedoso, serio a la vez que joven. Notas de frescura, cítricos, acidez pronunciada que pasa a ser equilibrada con el alcohol y las sensaciones de crianza que recordarán a bollería artesana.

MARIDAJE Y SERVICIO

Perfecto compañero para toda una comida, podemos comenzar con aperitivos y seguir con él durante el postre. Ideal con pescados, mariscos o incluso foies o embutidos como jamón ibérico, genial compañero de arroces o carnes blancas. La complejidad de este espumoso lo hace adaptarse a numerosos momentos y cantidad de manjares.