

Las fotos de la derecha corresponden al proceso manual de elaboración del Espumoso.



La secuencia de fotos muestra el proceso mecánico de envasado del vino, su embotellado posterior hasta que se deja reposar en las cavas donde el espumoso alcanzará su punto de exquisitez.



## Diferencias entre Champán, Cava y Vino Espumoso de calidad

Las principales diferencias entre estos tres nombres de comercialización de un mismo método de elaboración son dos: - la variedad de la uva usada en la elaboración y la denominación de origen con la cual se comercializa en el mercado. Así, los cavas son vinos espumosos bajo la D.O. Cava y el champán es un vino espumoso de la región de Champagne.

En cuanto a la variedad de uva, en cada una de las regiones usan las variedades de la zona. Por ejemplo, en la Mancha, se usa la variedad de Airén y Macabeo. Para el cava usan el Macabeo y parellada, etc.

### BRUT NATURE D' CUEVAS SANTOYO

Está elaborado con las variedades de Airén y Macabeo. Con este Brut Nature, Viñedos y Reservas presenta su espumoso de mayor personalidad. Elaborado bajo el método tradicional y con una crianza de 48 meses se consigue un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Burbuja fina y persistente. Aroma de levadura franco e intenso. Sabor seco en el paso de la boca, buena acidez y frutuosidad. Mantiene un recuerdo agradable largo tiempo.

Por su estructura y crianza es ideal para acompañar durante el aperitivo a cualquier hora del día. Acompaña perfectamente crustáceos, pescados salseados, carnes blancas, carnes rojas, quesos curados y pastelería.

### BRUT D' CUEVAS SANTOYO

Para la elaboración de este espumoso se usan las uvas clásicas de Castilla-La Mancha, escogidas cada una de ellas de la zona de cultivo más idónea. La característica de este Brut está en la delicadeza de sus aromas y en la complejidad de sus sabores, conseguidos a través de un envejecimiento en las cuevas de 18 a 24 meses.

Especialmente indicado como aperitivo y a cualquier hora del día. Acompaña perfectamente por su estructura y crianza crustáceos, pescados salseados, carnes blancas, rojas, quesos semicurados y pastelería. También con fresas. Es recomendable servirlo entre seis y siete grados centígrados.

### SEMI-SECO D' CUEVAS SANTOYO

Elaborado artesanalmente siguiendo el método tradicional de fermentación en botella con la vitalidad y el recuerdo frutal de las variedades manchegas.

Para acompañar durante el aperitivo, crustáceos, pescados salseados, carnes blancas, patés, quesos semicurados.

### BRUT NATURE CAROLUS

Elaborado con uva macabeo seleccionada. Amarillo pajizo con burbuja integrada, constante y regular, de alta expresión. Aromas de crianza armónicos y elegantes, con gran delicadeza en boca y largo recuerdo. Vino de gama superior.

**Viñedos y Reservas también comercializa GOTAS DE PLATA BRUT NATURE, BRUT, y SEMI-SECO**