

INSPIRACIÓN LUPANDA 2018



Es un vino blanco **espumoso** realizado por el **método tradicional** (o champenoise) donde la segunda fermentación sucede dentro de la botella.

Es una mezcla de Garnacha tinta, Pinot Noir y Macabeo con una crianza en rima mínima de 48 meses. Vino de color amarillo pajizo y burbuja fina. En nariz encontramos tonos de panadería y en boca es fresco, de burbuja cremosa y agradable.

En **Bodegas Lupanda** realizamos el degüelle de forma periódica para que llegue al consumidor en las mejores condiciones.

IDEAL CON...



www.bodegaslupanda.es



**BODEGAS
LUPANDA**