



BODEGAS

# PUENTE DE RUS

## PUENTE DE RUS BRUT NATURE

D.O.P.: La Mancha

TIPO: Brut Nature

VARIEDAD: Macabeo 100 %

GRADO: 11,5% Vol.

### NOTA DE CATA:

Vino espumoso elaborado por el método champenoise (Carbónico natural de la propia fermentación de la botella). Tiene 18 meses en rima o crianza sobre lías.

Presenta un aspecto limpio y brillante, con tonos verdosos alimonados en la copa muestra buena formación de la corona en la superficie de la copa, con una burbuja muy fina y persistente en el tiempo.

Nariz de media intensidad con nota fina y elegante, característica de la propia variedad de Macabeo, con aromas verdosos, también se aprecian aromas de levadura de la propia autólisis, recordando a pan de grille o de molde.

Se aprecia fresco, y bien estructurado, con paso redondo y persistente en boca, dejando un retrogusto muy agradable con toques de fruta.



S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE RUS  
Ctra. De La Almarcha, 50  
San Clemente (Cuenca) – SPAIN  
T: +34 969 300 155  
F: +34 969 300 281  
Email: coprus@puentederus.com  
www.puentederus.com