



VIN DORÉ 24K
THE LUXURY OF GOLD

SPARKLING WINE

CON POLVO DE ORO 24K ALIMENTARIO

SPARKLING WINE WITH 24K EDIBLE GOLD DUST

VARIEDAD

Airén (20%), chardonnay (20%),
macabeo (20%), sauvignon blanc (20%),
verdejo (20%).

ELABORACIÓN

Método tradicional, que añadido a la
fórmula única de polvo de oro 24K lo
hace un producto único.

NOTA DE CATA

En vista, brillante amarillo pálido, con
juvenil ribete acerado, reflejos de oro
nuevo con trazas verdosas, burbuja
media y constante.

En nariz, fragante intensidad,
aparecen en primer plano aromas
primarios frutales con recuerdos a
manzana verde y piel de lima sobre
un fondo bien definido de notas
lácticas a levadura fresca, todos
ellos con una notable duración.

En boca, con una entrada amplia,
tiene un paso por boca cremoso
con la burbuja bien integrada,
de acidez viva ensamblada.
retronasal que evoca esa fruta
con notas lácticas, apareciendo
matices florales a jazmín.
postgusto fresco que invita a
seguir bebiendo.

GASTRONOMÍA

Servir entre 5 y 7°C. Perfecto
para brindar en eventos y
ocasiones especiales.

TECHNICAL DATA

Grado alcohólico: 12%.

Acidez Total: 5,1 gr/l.

PH: 3,53.

Alérgenos: Sulfitos.

Disponible en: 75 cl.

Estuche individual /

Caja de 6 botellas.



VARIETY

Airen (20%), chardonnay (20%),
macabeo (20%), sauvignon blanc (20%),
verdejo (20%).

ELABORACIÓN

Traditional method, with double
fermentation, which added to
24K Gold powder unique formula,
makes it a unique product.

TASTING NOTE

In the sight, a shiny pale yellow with
youthful waxy hints, new gold glitters
with greenish traces and a medium
and constant shiny bubbles.

On the nose, with an intense
fragrance, at first sight primary
scents of fruit with green apple
memory and lime skin on a well
defined actic background of fresh
yeast, all of them with a long
duration.

On the palate, with a wide entry,
it has a creamy passing with a
well integrated bubbles and live
acidity. the postnasal reminds
you of the same fruity aromas
with jasmine floral shades
appearing fresh posttaste
invites to continue drinking.

SERVING RECOMMENDATION

Serve between 6 and 8°C.

Perfect for providing events and
special moments.

TECHNICAL DATA

Content of alcohol: 12% by vol.

Total acidity: 5,1 gr/l.

PH: 3,53.

Allergy risk: Sulphites.

Available in: 75cl.

Individual case /
Box of 6 bottles.