



akellarre  
WINES

# Espumantes Akellarre



# AKELARRE

ESPUMANTE  
SELECCIÓN

Los espumantes Akelarre se elaboran en una bodega familiar desde 1949. De aspecto claro y brillante, con dulzor natural y equilibrado, los aromas y sabores de fruta que transportan las finas burbujas que se van desprendiendo llenan golosamente la boca de frescor / Akelarre sparkling wines are produced in a family winery since 1949. Clear and bright in appearance, with a natural and balanced sweetness, the aromas and fruit flavours carried by the fine bubbles released fill the mouth with a delicious freshness.



El método Charmat consiste en que, una vez el mosto de uva ha completado su primera fermentación alcohólica, se somete a una segunda fermentación en depósitos isobáricos. Es decir, no se añade carbónico externo, sino que es el que se genera de forma natural en el proceso. Esto hace que el espumante presente una burbuja fina, delicada, y que se va liberando paulatinamente/ The Charmat method means that after the first alcoholic fermentation the must undergoes a second fermentation in isobaric tanks. In other words, no external carbon dioxide is added, but is produced naturally during the process. This gives the sparkling wine a fine, delicate bubble that is gradually released.





akellarre  
WINES



# AKELARRE

## ESPUMANTE

Método Charmat

**VARIETADES:** Macabeo, Parellada, Xarel-lo

**NOTAS DE CATA:** Claro y brillante, de color amarillo paja. Al descorchar la botella, se pueden ver claramente las finas burbujas que se van desprendiendo.

En nariz, las distintas variedades que conforman el coupage dan unos aromas afrutados que lo hacen muy agradable. Destacan los cítricos como la manzana y la piña.

En boca se vuelve extremadamente suave y fresco gracias a los sabores de fruta junto con el fino desprendimiento de las burbujas que nos llenan el paladar. Nos da una sensación final de equilibrio y armonía muy agradable.

**MARIDAJE:** Arroces de pescado, crustáceos, ensaladas de arroz y de pasta, frutas dulces, moluscos de concha, pasta con salsa de tomate y salsas marineras, pescado, pizza, repostería.

### SPARKLING WHITE WINE

Charmat Method

**VARIETIES:** Macabeo, Parellada, Xarel-lo

**TASTING NOTES:** Clear and bright, straw yellow in colour.

On the nose, the different varieties that make up the blend give fruity aromas that make it very pleasant. Citrus fruits such as apple and pineapple stand out.

In the mouth, it is extremely smooth and fresh, thanks to the fruity aromas and the fine bubbles that fill the palate. The final sensation of balance and harmony is very pleasant.

**FOOD PAIRINGS:** Fish rice, crustaceans, rice and pasta salads, sweet fruits, shellfish, pasta with tomato sauce and seafood sauces, fish, pizza, pastries.



akellarre  
WINES



# AKELARRE

## ESPUMANTE ROSADO

Método Charmat

**VARIETADES:** Garnacha Tinta, Tempranillo

**NOTAS DE CATA:** Aspecto brillante, color rosa rubí donde se aprecian claramente las finas burbujas que se desprenden.

En nariz es complejo, con aromas afrutados como frambuesa o fresa que se producen durante la fermentación, así como los aromas propios de las variedades de uva utilizadas.

En boca, entrada ligeramente dulce, alcanzando un buen equilibrio entre acidez y cuerpo con el alcohol. Las burbujas le dan una nota fresca.

**MARIDAJE:** Arroces de montaña y de pescado, ensaladas de arroz y de pasta, jamón cocido, pasta con salsa de carne, de tomate o marinera, pescado azul, pizza, pollo a la parrilla y asado.

### SPARKLING ROSÉ WINE

Charmat Method

**VARIETIES:** Garnacha Tinta, Tempranillo

**TASTING NOTES:** Bright, ruby pink colour with fine bubbles that are clearly visible.

Complex on the nose. Fruity aromas such as raspberry or strawberry which occur during fermentation stand out as well as the aromas of the grape varieties used.

Slight sweet entrance in the mouth, reaching a good balance between acidity and body with the alcohol. The bubbles give it a fresh note.

**FOOD PAIRINGS:** Mountain and fish rice dishes, rice and pasta salads, cooked ham, pasta with meat, tomato or marinara sauce, bluefish, pizza, grilled and roasted chicken, etc.