

# KIMERA Espumoso Ancestral Rosado

## Quando y como...

Seguimos dentro del Proyecto de colaboración entre mi buen amigo Luis Moya y un servidor (Gonzalo Celayeta), dentro de Kimera, vinos donde como su propio nombre indica rozan lo "imposible" y resultan una Kimera. Nuestra pasión por el espumoso había ido creciendo con el tiempo pero además para mí era una asignatura pendiente, un mundo inexplorado en cuanto a elaboración, ya que a pesar de haber elaborado muchos vinos seguía sin sin tocar la rama de los espumosos.

Así que en 2018 tratamos de sacar adelante esta gama de espumosos dentro de nuestro Proyecto Kimera, dándole un aspecto ancestral al vino y siguiendo la "técnica Ancestral" de elaboración (una sola fermentación), más rústica y artesanal que la utilizada habitualmente (método tradicional de doble fermentación), por supuesto queríamos seguir reflejando el terruño y las variedades con las que nos encontramos rodeados, dándole un aspecto diferenciador y de autenticidad, así que lo vinculamos a la Garnacha Tinta, variedad que trabajamos muy bien y representa vinos importantes en nuestro día a día...

Sólo puedo decir que ha supuesto un grandísimo esfuerzo por la falta de medios y la dificultad de estas elaboraciones, mucho, mucho trabajo y muy, muy artesanal... a pesar de todo hemos puesto muchísima ilusión y esperamos poder transmitirla en cada copa de este divertido espumoso.

**Varietal** : Garnacha tinta 80% , Garnacha blanca 20%.

**Zona y Viñedo: San Martín de Unx**

**Momento y Tª de consumo** : Como buen espumoso esperamos que el paso del tiempo no sea un inconveniente. Actualidad y hasta al menos 5 años. Tª entre 6-8°C

**Lo maridamos con...** Vinos que arrastran un carácter todoterreno en la mesa, puede acompañarnos con gran cantidad de platos platos y postres, por ese carácter fresco que aporta la burbuja, aunque a diferencia del Blanco tiene un aspecto frutal más marcado (fruta roja) y notas más dulces lo que lo hace especialmente divertido con quesos, pizzas, pastas y comidas menos contundentes y más "informales". También sigue siendo buen compañero de verduras, legumbres, carnes a la brasa y barbacoas.

