

Nature Vintage

Macabeu - Xarel·lo - Chardonnay - Parellada



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Macabeu 25%, Xarel·lo 35%, Chardonnay 10%, Parellada 30%

MODO DE ELABORACIÓN

Recolección, prensado y fermentación de las cuatro variedades por separado en depósitos de inoxidable a temperatura controlada, coupage en noviembre, tiraje y segunda fermentación en botella típica del "Méthode Champenoise" por período mínimo de dos años antes del aclarado, degüelle, tapado y etiquetado previo antes de llegar a sus manos.

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pálido y brillante, regular y buen desprendimiento de pequeñas burbujas que forman una buena corona en la superficie.

EXAMEN OLFATIVO

Primera impresión muy agradable, de aromas finos y ligeros, además de los secundarios propios de crianza en botellas que recuerdan frutas, impresiones florales y especias.

EXAMEN GUSTATIVO

Exquisito en boca, lleno y untoso, muy seco y fresco a la vez, con una acidez equilibrada y un postgusto elegante, afrutado y duradero.

IMPRESIÓN FINAL

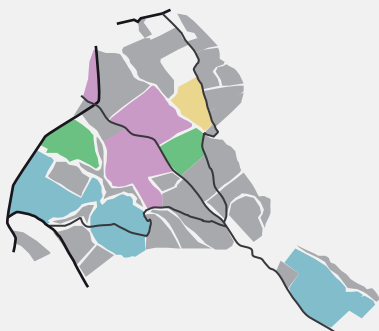
Buen equilibrio, con postgusto agradable y buena persistencia.

CONSUMO

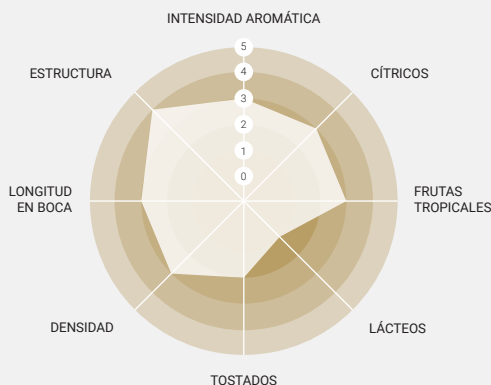
Como aperitivo o con todo tipo de comida para expertos de nature.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Macabeu Parellada
Chardonnay Xarel·lo



INFO TÉCNICA

| | |
|-----------------------|----------|
| ALCOHOL | 12% vol. |
| AZÚCAR | 3 g/l |
| ATT (ACIDEZ) | 6.2 g/l |
| PH | 3.2 |
| SO ₂ TOTAL | 85 ppm |

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage