

Brut Vintage

Macabeu - Xarel·lo - Chardonnay - Parellada



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Macabeu 25%, Xarel·lo 35%, Chardonnay 15%, Parellada 25%

MODO DE ELABORACIÓN

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

EXAMEN VISUAL

Amarillo muy pálido y brillante, regular desprendimiento de burbujas que inicia corona en la superficie.

EXAMEN OLFATIVO

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

EXAMEN GUSTATIVO

Brut exquisito en boca, lleno y untuoso, seco y fresco a la vez, de una acidez equilibrada y un post-gusto elegante, afrutado y duradero.

IMPRESIÓN FINAL

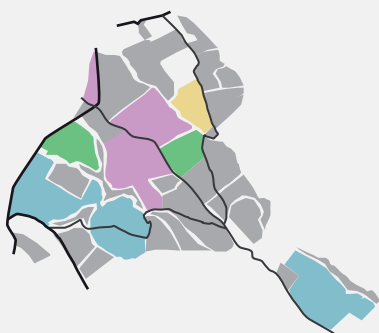
Buen equilibrio, con post-gusto agradable y buena presencia.

CONSUMO

Con todo tipo de comida.

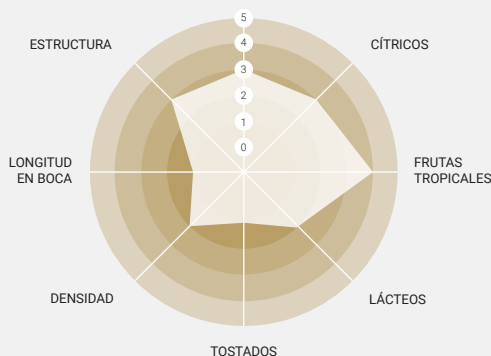
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Macabeu Parellada
Chardonnay Xarel·lo

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	11.5% vol.
AZÚCAR	7.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.4 g/l
PH	3.11
SO ₂ TOTAL	82 ppm

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage