

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

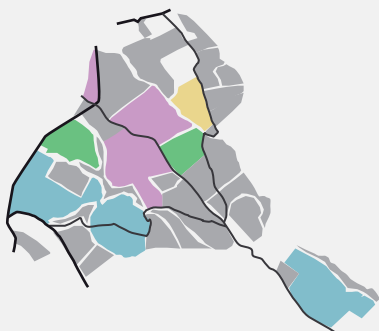
Buen equilibrio, con postgusto agradable y buena persistencia.

CONSUMO

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

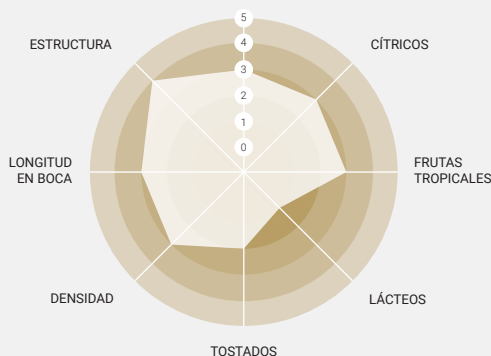
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Macabeu Parellada
Chardonnay Xarel·lo

INTENSIDAD AROMÁTICA



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