

Brut Vintage

Macabeu - Xarel·lo - Chardonnay - Parellada



FITXA TÈCNICA

COMPOSICIÓ

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

MANERA D'ELABORACIÓ

Recollida, premsat i fermentació de les quatre varietats per separat en dipòsits d'inoxidable a baixa temperatura, cupatge al novembre, tiratge i segona fermentació en ampolla típica del "Méthode Champenoise" per un període mínim de dos anys abans de l'aclarit, degollament, tapat i etiquetatge previ abans d'arribar a les seves mans.

EXAMEN VISUAL

Groc molt pà·lid i brillant, regular despreniment de bombolles que inicia corona a la superfície.

EXAMEN OLFACTIU

Primera impressió molt agradable, d'aromes fi ens i lleugers, aromes secundaris i els propis de criança en ampolla que recorden fruites i impressions florals.

EXAMEN GUSTATIU

Brut exquisit en boca, ple i untuós, sec i fresc a la vegada, d'una acidesa equilibrada i un post-gust elegant, afruitat i durador.

IMPRESSIÓ FINAL

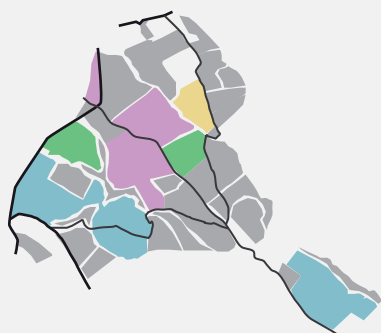
Bon equilibri, amb post-gust agradable i bona presència.

MARIDATGE

Amb tot tipus de menjar.

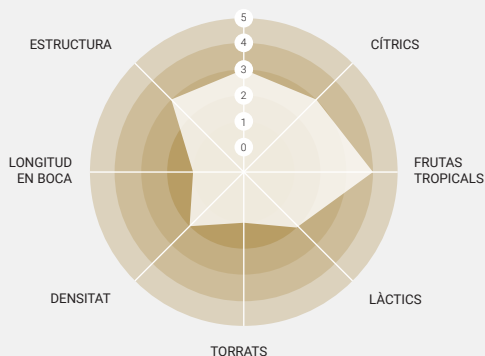
DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Macabeu Parellada
Chardonnay Xarel·lo

INTENSITAT AROMÀTICA



INFO TÈCNICA

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

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage