

Nature Vintage

Macabeu - Xarel·lo - Chardonnay - Parellada



FITXA TÈCNICA

COMPOSICIÓ

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

MANERA D'ELABORACIÓ

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

EXAMEN VISUAL

Color groc pàl·lid i brillant, regular i bon despreniment de petites bombolles que formen una bona corona a la superfície.

EXAMEN OLFACTIU

Primera impressió molt agradable, d'aromes fi ens i lleugers, a més dels secundaris propis de cria en ampolles que recorden fruites, impressions florals i espècies.

EXAMEN GUSTATIU

Exquisit en boca, ple i untuós, molt sec i fresc a la vegada, amb una acidesa equilibrada i un post-gust elegant, afruitat i durador.

IMPRESSIÓ FINAL

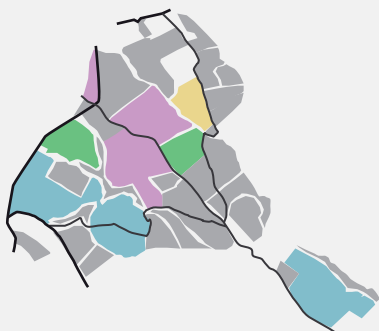
Bon equilibri, amb post-gust agradable i bona persistència.

MARIDATGE

Com a aperitiu o amb tot tipus de menjar per experts de nature.

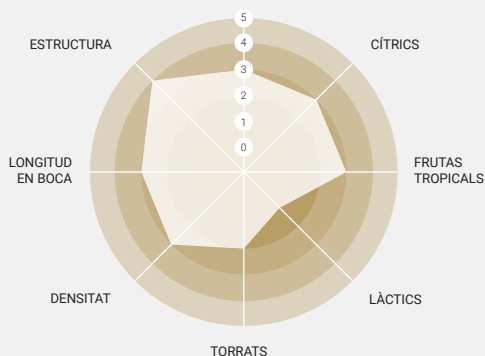
DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Macabeu Parellada
Chardonnay Xarel·lo

INTENSITAT AROMÀTICA



INFO TÈCNICA

ALCOHOL	12% vol.
SUCRE	3 g/l
ATT (ACIDESA)	6.2 g/l
PH	3.2
SO ₂ TOTAL	85 ppm

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage