

EFFECTE BRUT RESERVA



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: XAREL·LO, CHARDONNAY, MACABEO Y PARELLADA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación de 26 días a 15°C. Segunda fermentación siguiendo el método tradicional Champenoise a una temperatura de 16°C. Estabilizado con frío y clarificación en la misma botella.

18 meses de envejecimiento en rima.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino espumoso ha sido elaborado por el método tradicional. Ha envejecido en nuestras cavas a una temperatura constante de 16°C y posteriormente se ha aclarado. Su degüelle ha sido manual y sin congelación y la fecha de dicha operación está impresa en la contra-etiqueta de la botella. La calidad del producto será óptima durante 18 meses siguientes a su degüelle.

COLOR: Pajizo Brillante.

AROMA: Intenso, maduro, excelente equilibrio fruta-crianza, fondo a cítricos maduros.

SABOR: En boca es cremoso, finas notas almendradas, buena acidez, muy agradable.

Certificado ecológico y vegano.

