

PETIT ALBET BRUT NATURE



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual de las uvas. Fermentación de 26 días a 15°C. Segunda fermentación y crianza con lías a una temperatura de 16°C siguiendo el método tradicional "Champenoise". Estabilizado con frío dentro de la misma botella.

CATA:

COLOR: Pajizo brillante.

AROMA: Hierba fresca, elegante, complejo.

SABOR: En boca es seco, excelente equilibrio fruta-crianza-acidez, ligero y fresco.

Certificado ecológico y vegano.

