

Balma Brut

Reserva



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: Macabeo, xarel·lo y
parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Homenaje a los paisajes de infancia. Recuerdo de una cueva poco profunda en la colina del Castillo de Sant Martí Sarroca. Atalaya desde donde contemplar el encuentro armonioso entre historia y naturaleza. Refugio para descubrir tesoros imaginarios y soñar con mundos de burbujas.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg., despalillado y paso por la mesa de selección. Fermentación en tinas de acero termo reguladas a 14-15 °C.

Crianza desde 20 meses junto a sus lías.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos.

AROMA: Notas frescas, flores blancas, y de fruta blanca con un fondo anisado.

SABOR: Entrada agradable, goloso y fresco. Sedoso, con el carbónico bien integrado. Volvemos a encontrarnos los aromas en forma del gusto, aportando generosidad y durada.

MARIDAJE: Recomendado para aperitivos, refrigerios, entrantes y postres.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE.

