

Mas Bertran X80

- Brut



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: Xarel·lo y Sumoll negro

GRADO ALCOHÓLICO: 12,25%

ELABORACIÓN:

A causa de la inauguración de la nueva bodega, en el 2011 decidimos producir un vino espumoso de gran calidad, de a partir de 60 meses de crianza. Coupage de xarel·lo y sumoll de viñedos viejos de más de 80 años. Ambas variedades, símbolo de nuestra bodega. Recogidas a mano, despalilladas y pasadas por la mesa de selección manual, hacen de él un excelente Clásico Penedés, equilibrado y de burbujas finas.

Fermentación en depósitos de acero termo-regulables a 14-15 °C durante 40 días.

Crianza desde 60 meses.

CATA:

COLOR: Amarillo oro, brillante, con burbuja muy fina.

AROMA: Limpio. Aromas de fruta blanca, pastelería y manzana al horno.

SABOR: Vinoso, con cuerpo y estructura. Textura crujiente y sedosa. Gusto largo en boca con expansión del gusto.

MARIDAJE: Recomendado para todo tipo de comidas, desde caldos, a carnes blancas, pasando por el foie, rustidos, canelones, pescados al horno..

