

Mas Bertran

Ancestral - Seco



ORIGEN: SIN D.O.

VARIEDAD: 100% Xarel·lo

GRADO ALCOHÓLICO: 11,00%

ELABORACIÓN:

En el 1531, en Saint Hilarie Limoux Abbey, los monjos benedictinos descubrieron accidentalmente el primer brut de la historia. A causa de la espontánea fermentación de los azúcares residuales en el vino blanco, causado por la luna llena. El Método Ancestral es totalmente una fermentación natural y el embotellado ha de hacerse durante la luna llena de marzo, que suma una nota de misterio a la espontaneidad.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Despalillado y paso por mesa de selección. Fermentación en tanques de acero termo regulados a 14-15 °C.

Fermentación en depósitos durante 10 días. Acaba la fermentación en botella.

CATA:

COLOR: Amarillo paja, con buen desprendimiento de carbónico, burbuja pequeña, vivo y brillante.

AROMA: Limpio, intenso y aromático. Aroma con un amplio espectro de frutas blancas maduras sobre un fondo ligero de levaduras.

SABOR: Fresco y goloso. Paso en boca sedoso con una acidez equilibrada. Se va haciendo voluminoso y afrutado. Largo y persistente.

MARIDAJE: Recomendado para aperitivos, quesos muy intensos como azules.

