

EFFECTE BRUT NATURE RESERVA 3



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: XAREL·LO, CHARDONNAY, MACABEO Y 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 en frío dentro de la misma botella.

Envejecimiento de mínimo 30 meses 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. Posteriormente se ha aclarado manualmente en pupitres de madera. 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, muy fino, finas notas de fruta blanca, y toques de cítricos.

SABOR: En boca es seco, excelente equilibrio fruta-acidez.

Certificado ecológico y vegano.

