



ESPUMOSO BRUT NATURE

Vino espumoso SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella).

Añada 2017

- Variedades: Pansa Blanca (85%) y Moscatel grano pequeño (15%)
- Tipo de vino: Espumoso
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentación: botella de 75 cl.

Elaboración

Segunda fermentación lenta en botella siguiendo el método tradicional durante 45 días a una temperatura de 13°C, y posterior crianza en rima con sus lías durante un período mínimo de 18 meses. Posterior aclarado y degüelle manual sin adición de licor de expedición.

Nota de Cata

Maridajes de buen nivel como Gallo de San Pedro con ajos tiernos o almejas al vino blanco.

- **Vista:** Color oro nuevo, de reflejos limón, burbuja fina y constante con formación de corona.
- **Olfato:** Juego de aromas limpios en nariz, recuerdos de frutas blancas y flores de frutales, sobre un sutil vegetal amargo acompañando de delicadas notas de frutos secos.
- **Gusto:** La entrada en boca es fresca, burbuja presente y viva que denota un cosquilleo equilibrado, final persistente de sensación cremosa y un post sabor final seco donde reencontramos las flores, potenciando unos toques de brioche.