



GRAN MINGUET

Vino espumoso brut nature reserva

Denominación de Origen Alella (DO Alella).

Añada 2017

- Variedades: Pansa Blanca (100%)
- Tipo de vino: Espumoso
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Procedente de vinos elaborados con viñas viejas de 85 años y adelantando la vendimia para conseguir grados bajos y acidez alta.

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 30 meses.

Nota de Cata

Las burbujas son de buena compañía y con la complejidad del Gran Minguet una diversidad de platos de largo cocinado, como cazuela de conejo, marmitako, pollo asado, y platos de paciente elaboración.

- **Vista:** Vino color amarillo y reflejo oro nuevo, de burbuja fina persistente con formación final de corona amplia.
- **Olfato:** En nariz destacan diversidad de aromas de buena intensidad, encontraremos una cadena de aromas bien armonizados, melocotón de viña, almendras tostadas, sobre un goloso aroma de brioche y bizcocho de manzana.
- **Gusto:** La entrada en boca se hace presente, cremosa, de burbuja integrada y sensación voluminosa, de equilibrada acidez y final largo lleno de matices dignos de un vino de crianza con lías, donde encontramos los recuerdos cremosos de brioche, levadura, los tostados de los frutos secos y la personalidad de un tímido toque salino.