



ESCUMÓS BRUT NATURE

Vi escumós SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

Anyada 2017

- Varietats: Pansa Blanca (85%) i Moscatell gra petit (15%)
- Tipus de vi: escumós
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Segona fermentació lenta en ampolla seguint el mètode tradicional durant 45 dies a una temperatura de 13°C, i posterior criança en rima amb les seves lies durant un període mínim de 18 mesos. Posterior aclarit i desgorjat manual sense addició de licor d'expedició.

Nota de Tast

Maridatges de bon nivell com Gall de Sant Pere amb all tendres, o cloïsses al vi blanc.

- **Vista:** Color or nou, de reflexos llimona, bombolla fina i constant amb formació de corona.
- **Olfacte:** Joc d'aromes nets en nas, records de fruites blanques i flors de fruiters, sobre un subtil vegetal amarg acompanyant delicades notes de fruits secs.
- **Gust:** L'entrada en boca és fresca, bombolla present i viva que denota un pessigolleig equilibrat, final persistent de sensació cremosa i un post gust final sec on retrobem les flors, potenciant uns tocs de brioixeria.