



## GRAN MINGUET

### Vi escumós brut nature reserva

Denominació d'Origen Alella (DO Alella).

Anyada 2017

- Varietats: Pansa Blanca (100%)
- Tipus de vi: escumós
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

### Elaboració

Procedent de vins elaborats amb vinyes velles de 85 anys d'edat i avançant la verema per aconseguir graus baixos i acideses altes.

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 30 mesos.

### Nota de Tast

Les bombolles són de bona companyia i amb la complexitat del Gran Minguet una diversitat de plats de llarg xup-xup, cassola de conill, marmitako, pollastre rostit, cap i pota i plats de pacient elaboració.

- **Vista:** Vi color groc i reflex or nou, de bombolla fina persistent amb formació final de corona àmplia.
- **Olfacte:** En nas destaquen diversitat d'aromes de bona intensitat, trobarem una cadena d'aromes ben harmonitzades, préssec de vinya, ametlles torrades, sobre un llépol flaira de brioix i pa de pessic de poma.
- **Gust:** L'entrada en boca és present, cremosa, de bombolla integrada bellugadissa i de sensació voluminosa, d'equilibrada acidesa i final llarg ple de matisos dignes d'un vi de criança amb lies, on trobem els records cremosos de brioix, llevat, els torrats dels fruits secs i la personalitat d'un tímid toc salí.