



BRUT NATURE

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay

Tipo de vino: Espumoso Brut Nature

Método de elaboración: Tradicional (segunda fermentación en botella)

Elaboración

Las uvas se cosechan y seleccionan a mano para garantizar la máxima calidad. La fermentación se realiza de forma lenta a baja temperatura, seguida de una estabilización cuidadosa. La segunda fermentación tiene lugar en botella según el método tradicional, con una crianza sobre sus lías de al menos **30 meses**, lo que aporta complejidad y finura.

Nota de cata

Visual: Burbuja muy fina e integrada.

Nariz: Aromas complejos fruto de su larga crianza, con notas de **miel, tostados y bollería**, equilibradas por la **frescura de hierbas y frutas maduras**.

Boca: **Seco, largo y persistente**, con una textura elegante y un final limpio.

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** 12% vol.
- **Acidez total (ácido sulfúrico):** 4,25 g/l
- **Acidez volátil:** 0,2 g/l
- **pH:** 3
- **Presión de CO₂:** 6,3 atm
- **Azúcar residual:** 1 g/l
- **Sulfuroso total:** 41 mg/l