Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

PETIT ALBET BRUT

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación de 26 días a 15ºC. Segunda fermentación a una temperatura de 16ºC siguiendo el método tradicional Champenoise. Estabilizado con frío y clarificación en la misma botella.
Envejecimiento en rima de menos de 15 meses.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Un Clàssic Penedès todoterreno con el coupage tradicional del Penedès: macabeo, xarel·lo y parellada. De maridaje versátil, seguro que os hará compañía en vuestros mejores momentos.
COLOR: Paja brillante.
AROMA: Aromas de hierbas y flores frescas combinadas con un fondo de fruta blanca en su punto justo de maduración.
SABOR: En boca se muestra refrescante, pero a la vez con la complejidad de un espumoso de 15 meses de crianza.
Certificado ecológico y vegano.