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

EFECTE BRUT NATURE RESERVA 3

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: XAREL·LO, CHARDONNAY, MACABEO Y PARELLADA
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual de las uvas. Fermentación de 26 días a 15ºC. Segunda fermentación y crianza con lías a una temperatura de 16ºC siguiendo el método tradicional Champenoise. Estabilizado en frío dentro de la misma botella.
Envejecimiento de mínimo 30 meses en rima.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino espumoso ha sido elaborado por el método tradicional. Ha envejecido en nuestras cavas a una temperatura constante de 16ºC. Posteriormente se ha aclarado manualmente en pupitres de madera. Su degüelle ha sido manual y sin congelación y la fecha de dicha operación está impresa en la contra-etiqueta de la botella. La calidad del producto será óptima durante 18 meses siguientes a su degüelle.
COLOR: Pajizo Brillante.
AROMA: Intenso, muy fino, finas notas de fruta blanca, y toques de cítricos.
SABOR: En boca es seco, excelente equilibrio fruta-acidez.
Certificado ecológico y vegano.