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

BRUT 21

ALBET i NOYA
pioners en vinyes i vins ecològics

ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: CHARDONNAY Y PARELLADA
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia y selección manual de las uvas. Fermentación de 20 días a 15ºC en depósitos de acero inoxidable. Segunda fermentación y crianza en botella durante 15 meses con sus propias lías siguiendo el método tradicional Champanoise. Estabilizado en frío.
Envejecimiento de mínimo 15 meses en rima.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino espumoso se elabora a partir de 2 variedades, una muy tradicional (Parellada) y la otra más innovadora (Chardonnay). Este coupage le confiere unas características de frescura y sedosidad que le apartan del tipismo del cava. Ha sido elaborado por el método tradicional. Ha envejecido en nuestras cavas a una temperatura constante de 16ºC. 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: Amarillo Brillante
AROMA: Lías finas, floral, frutoso, expresivo.
SABOR: Potente, sabroso, buena acidez, burbuja fina, equilibrado, seco.
Certificado ecológico y vegano.