

BRUT NATURE 2017

VARIEDAD: Macabeo

VIÑEDO Y SUELO: Uvas de nuestros propios viñedos en el término de Almendralejo. Estas viñas están conducidas en espaldera, en suelo arcilloso.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN: El prensado es leve y el mosto fermenta entre 11 y 13 °C. El tiraje para la segunda fermentación se realiza en los meses de enero y febrero y ésta ocurre en el interior de nuestras cavas y a una temperatura constante y regulada de 11 °C. Siempre siguiendo las pautas establecidas por el método "Chamenoise". El degüelle se realiza cuando el vino espumoso ha reposado en la botella para su crianza un mínimo de 9 meses. No se añade ninguna clase de licor en nuestro espumoso, debido a su ya óptima y elegante estructura, por lo que obtenemos como resultado un excelente "Brut Nature".

NOTAS DE CATA: Color amarillo paja, su burbuja es fina, formando una intensa corona y un elegante rosario. En nariz hay finas hierbas, frutas de pulpa blanca y mandarina, así como pan tostado y bollería. En boca es redondo y envolvente, con un postgusto fresco.

MARIDAJE: Recomendado para degustar desde los primeros aperitivos y primeros platos.

TEMPERATURA ÓPTIMA: Entre 6º y 8º C.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

Grado:	12,5%
Ph:	3.24
AcidezTotal:	5.68 g/l
SO2 Total:	117 mg/l

