

BRUT NATURE 2017

SORTE: Macabeo

REBEN UND BODEN: Trauben aus unserem eigenen Weinanbau in der Gemeinde Almendralejo. Diese Reben sind aufgebunden und befinden sich auf tonhaltigem Boden.

ERNTE UND ERZEUGUNG: Es erfolgt eine sanfte Pressung und der Most vergärt bei 11 bis 13 °C. Die zweite Gärung erfolgt in den Monaten Januar und Februar im Inneren unserer Weinkellerei und bei einer konstanten und kontrollierten Temperatur von 11 °C. Stets unter Beachtung des Vorgehens zur Herstellung von Champagner. Das Dégorgieren erfolgt nachdem der Schaumwein mindestens 12 Monate in der Flasche gereift ist. Aufgrund der bereits optimalen und eleganten Struktur werden keinerlei Zusätze zu unserem Schaumwein hinzugefügt. Das Resultat ist ein Exzellenter „Brut Nature“.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Strohgelb, mit feinen Bläschen, die eine intensive Krone bilden und elegant aufsteigen. In der Nase stößt man auf Kräuter, Obst mit weißem Fruchtfleisch und Mandarine sowie geröstetes Brot und Feingebäck. Im Mund ist er rund und ausfüllend mit einem frischen Nachgeschmack.

PASST ZU: Empfohlen für Aperitifs und Vorspeisen.

OPTIMALE TEMPERATUR: Zwischen 6 und 8 °C.

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER:

Alkoholgehalt:	12,5 %
Ph:	3,24
Säure gesamt:	5,68 g/l
SO ₂ gesamt:	117 mg/l



www.bodegasmartinezpaiva.com