



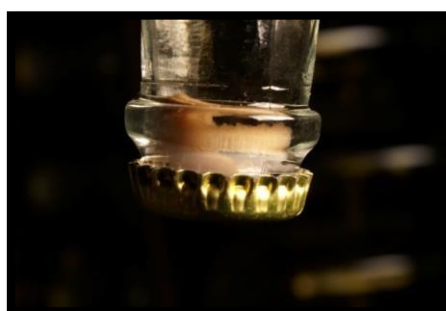
24K GOLD WHITE

Variedades. Combinamos la estructura del Macabeo, la carga aromática de la Parellada, la acidez del Xarel.lo y la potencia del Chardonnay para enriquecer los matices organolépticos de nuestros vinos espumosos de calidad.

Elaboración y Crianza. Hacemos una extrema selección de las uvas. Suave prensado para obtener el mosto flor. La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15º-18ºC a lo largo de unos 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura ideal y condiciones para el proceso de segunda fermentación en la botella que se realiza por debajo de 13ºC, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece más de **120 meses** de crianza en contacto con sus lías buscando el óptimo nivel de fragancia en los aromas secundarios característicos de largas crianzas y obteniendo una fina e integrada burbuja.



Clarificado. Después de la crianza la botella se coloca de forma invertida y se le dan los octavos de vuelta para llevar el poso al cuello de la botella.



Degüelle. El siguiente paso es la extracción de los posos en "caliente" (sin congelar) al más puro estilo tradicional y artesanal, dejando el espumoso completamente limpio y entonces se añade el licor de expedición con oro alimentario mezclándose en la misma botella. Usamos los mejores corchos para cerrar la botella.



Etiquetado. Las etiquetas son de metal bañado en oro. Ponemos cada una de ellas manualmente y todas las botellas van acompañadas de un certificado con su número de serie.



Nota de cata. Dorado brillante con finas burbujas que se adhieren a los copos de oro, proporcionándoles movimiento en la copa. Intensa fruta madura (piña, manzana), marcada bollería con un fondo de hierbas y notas de membrillo. Equilibrado pero intenso, largo y persistente, buen desprendimiento de burbujas muy bien integradas. La presencia del oro potencia la textura sedosa y da un tono metálico difícil distinguir si la mente o el paladar ... La fuerte personalidad que le aporta los más de **10 años** de crianza en sus lías hace recomendable darle un tiempo en copa y hasta incluso decantarlo.

Maridaje. Caviar, mariscos, foie, fresas, chocolate, son los más notorios aunque acompaña de forma excelente cualquier alimento o cualquier ocasión, realzando los momentos importantes. En alusión a antiguas culturas como la egipcia, que ya utilizaban oro en alimentos y bebidas para sus celebraciones, podríamos decir representa una fuente de salud (la eterna juventud), éxito y amor...

Grado alcohólico. 12,5% Vol.

Azúcar añadido. 12 gr/l.

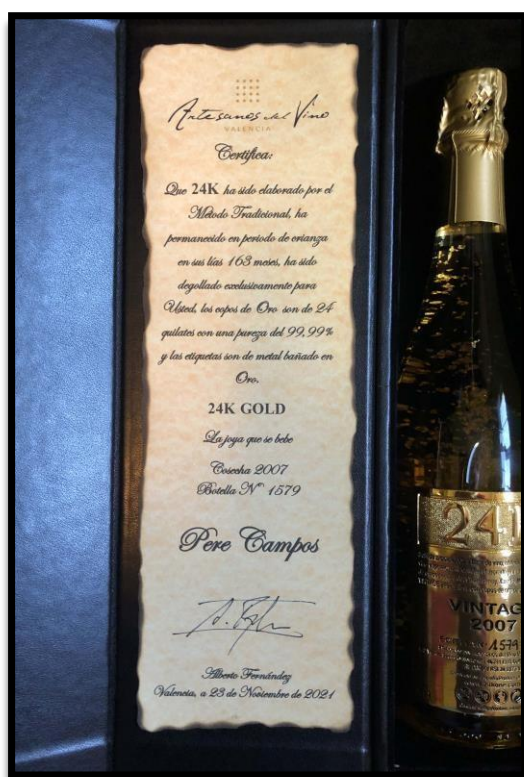
Contenido. 75cl.

Temperatura de servicio. De 8º a 10ºC

Mantenimiento. Mantener la botella en posición vertical, en espacio limpio y seco a temperatura constante, recomendablemente entre los 13º - 18ºC en ausencia de luz.



Presentación. Las botellas 24k pueden ser personalizadas y con certificado nominativo.




Artesanos del Vino
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46391 Valencia (SPAIN)

info@artesanodelvino.com

Página | 4