Elaboración y nota de cata one VINTAGE 2005 Brut 12 gr/l

Variedades. Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo and Parellada, son las variedades mezcladas en las cantidades adecuadas para mantener cada año la misma línea de calidad y asegurar al consumidor un excelente producto final elaborado por el Método Tradicional Champenoise.

Elaboración y crianza. Hacemos una extrema selección de las uvas. Suave prensado para obtener mosto flor. La primera fermentación se realiza en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15º - 18ºC durante 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura y condiciones ideales para realizar el proceso de fermentación y crianza en botella. La segunda fermentación se realiza por debajo 13º C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece en crianza en sus propias lías durante **16 años** hasta obtener su óptimo nivel de fragancia y su fina e integrada burbuja.

Removido. Una vez finalizada la cría se realiza el removido, colocando la botella en posición invertida y dándole los octavos de vuelta, haciendo que las lías se depositen en el cuello de la botella.

Degüelle. El siguiente paso es la extracción de las lías, dejando el espumoso totalmente limpio y seguidamente se cierra la botella con corcho de alta calidad. La adición del licor de expedición aporta 12 gr/l de azúcar.

Nota de cata. Color dorado brillante. Buen desprendimiento de burbujas formando una corona. Vintage 2005 ofrece notas intensas de frutas maduras (cítricos, manzana y piña), tonos de levadura y pastelería con un fondo de anís y tintes de heno, miel y membrillo. Entrada intensa, con personalidad y armoniosa, buen carbónico bien integrado y muy suave en boca, con un final largo y persistente característico de los vinos espumosos elaborados por método tradicional champanoise con muy larga crianza sobre sus propias lías.

Maridaje. Caviar, mariscos, foei, fresas, chocolate, son los más notorios aunque acompañan de forma excelente cualquier alimento o cualquier ocasión

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 13° - 18°C en ausencia de luz.

Presentación.