

# one

## G O L D

### ONE Gold Blue

**Varieties.** 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 13º C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece más de **60 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 las lías (el poso) dejando el espumoso totalmente limpio. Dosificamos el licor de expedición que le aporta el azúcar dentro de la categoría "Brut", los copos de oro alimentario de 24 quilates y el color azul que le dan un glamur especial.



**Etiquetado.** Etiqueta de metal dorado embellecida con cristales de Swarovski®.



**Nota de cata.** Buen desprendimiento de burbujas. Notas intensas de frutas maduras (naranja, manzana, piña), levaduras y tonos de pastelería con un fondo de anís y miel. Entrada intensa, con personalidad y armoniosa, buen carbónico bien integrado y ligero en boca, con un final largo y persistente característico de los espumosos elaborados por método tradicional con largas crianzas en sus propias lías.

**Maridaje.** Caviar, mariscos, foie, fresas, chocolate, son los más notorios aunque acompañan de forma excelente cualquier alimento o cualquier ocasión, realizando 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 8° a 10°C


**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.



## Logistic

	UNITS CASE	CASES FLOOR	FLOOR PALLET	CASES PALLET	UNITS PALLET
STANDARD PALLET (100cm x 120cm)	6	20	5	100	600
WEIGHT IN KILOGRAMS	UNIT	CASE	FLOOR	PALLET	
	1,7	10,5	210	1050	
CASE MEASURES IN MILLIMETERS	LENGTH	WIDTH	HEIGHT		
	290	190	340		



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

[info@artesanosdelvino.com](mailto:info@artesanosdelvino.com)