



BRUT RESERVA

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay

Tipo de vino: Espumoso Brut

Método de elaboración: Tradicional (segunda fermentación en botella)

Elaboración

Las uvas se recolectan y seleccionan a mano para preservar su calidad. La primera fermentación se realiza de forma lenta y a baja temperatura, seguida de estabilización. La **segunda fermentación tiene lugar en botella**, siguiendo el método tradicional, con una **crianza sobre lías de al menos 18 meses**. Finaliza con un **licor de expedición** que aporta **5 g/l de azúcar**, dotando al vino de equilibrio y suavidad.

Nota de cata

Visual: Burbuja fina y bien integrada.

Nariz: Aromas frescos a **cítricos y manzana verde**, acompañados de notas más complejas a **lías finas y manzana al horno** gracias a su crianza.

Boca: **Largo, fresco y elegante**, con burbuja sutil que realza su vivacidad.

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** 12% vol.
- **Acidez total (ácido sulfúrico):** 4,45 g/l
- **Acidez volátil:** 0,2 g/l
- **pH:** 3
- **Presión de CO₂:** 6,3 atm
- **Azúcar residual:** 5,3 g/l
- **Sulfuroso total:** 46 mg/l