



## PETIT ALBET BRUT

**Xarel·lo, Macabeu, Parellada**

**Tipo de vino:** Espumoso Brut

**Método de elaboración:** Tradicional (segunda fermentación en botella)

---

### Elaboración

Fermentación lenta a baja temperatura, seguida de estabilización. La segunda fermentación se realiza en botella según el método tradicional, con una crianza sobre sus lías durante un mínimo de **15 meses**. Finaliza con un licor de expedición que aporta **8 g/l de azúcar residual**, equilibrando el perfil del espumoso.

---

### Nota de cata

**Visual:** Burbuja muy fina e integrada.

**Nariz:** Aromas frescos de **hierbas y flores**, combinados con un fondo de **fruta blanca en su punto justo de maduración**.

**Boca:** Refrescante y equilibrado, con la complejidad que aporta su crianza de 15 meses.

---

### Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** 11.5% vol.
- **Acidez total (ácido sulfúrico):** 3,46 g/l
- **Acidez volátil:** 0,25 g/l
- **pH:** 3,07
- **Presión de CO<sub>2</sub>:** 5,4 atm
- **Azúcar residual:** 5,6 g/l
- **Sulfuroso total:** 74 mg/l