

PLATINO Charmat Brut

VARIETALES: Airén & Macabeo

D.O.: Murcia

Elaboración:

Las uvas se seleccionan antes de su entrada en bodega. El mosto se obtiene mediante una ligera presión y fermenta en depósito inoxidable, a 18º C. Conseguimos un vino blanco joven y afrutado, con graduación alcohólica cercana a los 10 % vol. Se trasiega a un depósito de inoxidable isotérmico e isobárico, con agitación. Se añade el azúcar y la levadura para provocar una segunda fermentación alcohólica y así se obtiene el CO2 (gas carbónico) por el proceso de fermentación y no por gasificación.

El método Charmat consiste en esta segunda fermentación en depósito la cual dura aproximadamente un mes, luego el vino es filtrado y embotellado en una llenadora isobarométrica la cual nos permite evitar la pérdida del carbónico producido por fermentación natural.

La diferencia del Cava (fermentación en botella) el Charmat es la fermentación natural en depósito pero nunca una gasificación.

Nota de Cata:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante y limpio. Tiene una burbuja fina.

Aroma: La nariz es expresiva y alegre. Destacan las notas afrutadas sobre un fondo floral.

Boca: En boca se manifiesta ligero y elegante, con un final de boca limpio y equilibrado.

Maridaje:

Platino Charmat Brut es muy adecuado para todo tipo de pescados. Está también indicado para postres y dulces.

Temperatura ideal de consumo: de 4* a 6".

