



G · A · T · E · L · L

AMBROSÍA

BRUT NATURE RESERVA 2016

COUPAGE *Macabeo, Xarel.lo y Parellada*

VITICULTURA *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018
Certificación Ecológica (CCPAE)*

CRIANZA *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza
mínima: 40 meses*

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	12%
Glucosa/Fructosa:	0.5 gr/l
Sulfuroso libre:	18 mg/l
Sulfuroso total:	85 mg/l
Acidez volátil:	0.25 g/l
Acidez total:	4.7 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.05

NOTAS DE CATA

Burbuja: *fina, abundante formando una corona persistente*

Color: *amarillo pálido con tonalidades verdosas*

Aroma: *frutas cítricas (limón y pomelo), frutas tropicales (lichi y piña), fruta
madura, equilibrado, hierbas secas; al final destaca la vainilla y el tostado de la madera
que recuerda al café con aromas balsámicos de menta fresca*

Boca: *buena acidez, sabroso, fruta madura, largo*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4517 botellas