



CAVA

REPOS EN PROPIEDAD
FINCA MAS GATELL
- 2016 -
G·A·T·E·L·L
- Initial -
BRUT NATURE - GRAN RESERVA
BOT. NÚM. 0002 / A. 118

G · A · T · E · L · L

INITIAL

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

COUPAGE *Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Malvasía*

VITICULTURA *Ecològica: Des 2015, en conversió. A partir de 2018*

Certificació Ecològica (CCPAE)

CRIANZA *Vi base fermentat en bótes de roure francès. Criança mínima:*

60 mesos

ANALÍTICA

Grau alcohòlic:	12%
Glucosa/Fructosa:	0.4 gr/l
Sulfurós lliure:	17 mg/l
Sulfurós total:	84 mg/l
Acidesa volàtil:	0.27 g/l
Acidesa total:	4.6 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.08

NOTES DE CATA

Bombolla: *molt fina, abundant formant una corona persistent*

Color: *groc daurat*

Aroma: *tarongina, mel i camamilla, fruits secs, especiat, cremós, torrat, espècies dolços, fruita madura, brioix*

Boca: *saborós, torrat, untuós, fi amargor*

PRODUCCIÓ LIMITADA: 4998 ampolles