



CAVA

VINOS EN PROFUND
TORCA MAS GATELL
- 2016 -

G·A·T·E·L·L

- Initial -

FORT MATURE - GRAN RESERVA
BOT. NÚM. 0002 / A. 118

G · A · T · E · L · L

INITIAL

BRUT NATURE RESERVA 2016

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:
40 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