



G · A · T · E · L · L

ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA 2016

COUPAGE *Garnacha y Pinot noir*

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:	11,5%
Glucosa/Fructosa:	0.2 gr/l
Sulfuroso libre:	19 mg/l
Sulfuroso total:	86 mg/l
Acidez volátil:	0.30 g/l
Acidez total:	4.8 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.10

NOTAS DE CATA

Burbuja: *fina y abundante formando un rosario persistente*

Color: *cobrizo, cebolla pálido con tonalidades violáceas*

Aroma: *hierbas de tocador, fruta madura, frutos secos*

Boca: *fresco, sabroso, afrutado, potente, con ligera acidez y fino amargor*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 2923 botellas