CAVA
VINEDOS EN PROPIEDAD
FINCA MAS GATELL
- 2016 -
G·A·T·E·L·L
- Ambrosía -
BRUT NATURE - GRAN RESERVA
BOT. NÚM. 0620 / 4.517

G·A·T✦E·L·L

AMBROSÍA

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

COUPAGE *Macabeo, Xarel.lo et Parellada*
VITICULTURE *Bio: Depuis 2015, en conversion. Depuis 2018, Certification écologique (CCPAE)*
VIEILLISSEMENT *Vin de base fermenté en fûts de chêne français. Vieillissement minimum : 40 mois*

ANALYTIQUE

Taux d'alcool:	*12%*
Glucose/Fructose:	*0.5 gr/l*
Sulfites libres:	*18 mg/l*
Sulfites total:	*85 mg/l*
Acidité volatile:	*0.25 g/l*
Acidité totale:	*4.7 g/l* H_2SO_4
pH:	*3.05*

NOTES DE DÉGUSTATION
***Bulle**: fine et abondante, formant une couronne persistante dans le temps*
***Couleur**: jaune pâle avec des nuances verdâtres*
***Arôme**: fruits citriques (citron et pamplemousse), fruits tropicaux (litchi et ananas), fruits secs, épices douces et fleurs blanches (jasmin). En fin de bouche, on distingue la persistance de la vanille et du toasté du bois qui rappellent le café, avec une subtile touche balsamique de menthe fraîche*
***Saveur**: très persistante, onctueuse, bien structurée et avec une légère acidité qui apporte de la fraîcheur*

PRODUCTION LIMITÉE: 4517 bouteilles