



# 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:*

*30 mesos*

### ANALÍTICA

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Grau alcohòlic:</b>   | 12%                                    |
| <b>Glucosa/Fructosa:</b> | 0.4 gr/l                               |
| <b>Sulfurós lliure:</b>  | 17 mg/l                                |
| <b>Sulfurós total:</b>   | 84 mg/l                                |
| <b>Acidesa volàtil:</b>  | 0.27 g/l                               |
| <b>Acidesa total:</b>    | 4.6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> |
| <b>pH:</b>               | 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