CAVA
VIÑEDOS EN PROPIEDAD
FINCA MAS GATELL
- 2016 -
G·A·T·E·L·L
- Initial -
BOT. NÚM. 0002 / 4.998

G·A·T·E·L·L

INITIAL

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

COUPAGE Xarel.lo, Macabeo, Parellada et Malvasía
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:	*0.4 gr/l*
Sulfites libres:	*17 mg/l*
Sulfites total:	*84 mg/l*
Acidité volatile:	*0.27 g/l*
Acidité totale:	*4.6 g/l* H_2SO_4
pH:	*3.08*

NOTES DE DÉGUSTATION

***Bulle**: très fine, abondante, formant une couronne persistante*
***Couleur**: jaune doré*
***Arôme**: Fleur d'oranger, miel et camomille, noix, épicé, crémeux, grillé, épices douces, fruits mûrs, brioche*
***Saveur**: savoureux, grillé, crémeux, fine amertume*

PRODUCTION LIMITÉE: 4998 bouteilles