

SPONTANI



Un pet-nat de mètode ancestral per compartir-lo amb amics i família de manera espontània a qualsevol moment del dia. La seva fruita viva i la seva bombolla cruixent reflexa la vivacitat de la vinya. Desenfadat i a la vegada elegant.

40% XAREL·LO 40% MACABEU i 20% MALVASIA DE SITGES

AGRICULTURA BIODINÀMICA

MÈTODE ANCESTRAL

FERMENTACIÓ ESPONTÀNIA

SENSE SULFITS AFEGITS < 10 mg/l

BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Premsem les tres varietats que formen el cupatge de manera conjunta per obtenir el seu most flor. Seguidament els llevats autòctons de la vinya, provoquen la fermentació de forma espontània en el dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada. Abans d'acabar la fermentació, realitzem el tiratge perquè pugui acabar-la dins de l'ampolla amb el propi sucre del raïm. Degorjarem les ampolles per obtenir un espumós net i brillant.

NOTA DE TAST:



Visualment presenta un color groc pàl·lid amb tons verdosos, a la vegada que és brillant. Pot presentar algun precipitat natural del vi.



Trobem aromes de fruita blanca madura com poma o pera, amb records de flor blanca i lleugers notes làctiques de la cria.



Notem una agradable presència del carbònic gràcies a la seva bombolla fina, fent-lo així un escumós elegant i refrescant, acompanyat de notes cítriques. Ens deixa un postgust molt fresc i amable, recordant-nos l'essència d'un brut nature.

MARIDATGE: Ideal per obrir a l'hora del vermut o com a copa de benvinguda. La seva frescor pot acompanyar tot tipus d'entrant des d'una amanida d'estiu, un bacallà esqueixat o fins i tot una taula d'embotits i formatges artesans.