

SPONTANI



Un espumoso de método ancestral para compartirlo con amigos y familia de forma espontánea en cualquier momento del día. Su fruta viva y su burbuja crujiente refleja la vivacidad de la viña. Desenfadado y elegante.

40% XAREL-LO , 40% MACABEO Y 20% MALVASIA DE SITGES
AGRICULTURA BIODINÁMICA
MÉTODO ANCESTRAL
FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA
SIN SULFITOS AÑADIDOS < 10 mg/l
BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Prensamos las dos variedades que forman el coupage de forma conjunta para obtener su mosto flor. Seguidamente las levaduras autóctonas del viñedo, provocan la fermentación de forma espontánea en el depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Antes de terminar la fermentación, realizamos el tiraje para que pueda terminarla dentro de la botella con el propio azúcar de la uva. Deguillamos las botellas para obtener un espumoso limpio y brillante.

NOTA DE CATA:

-  Visualmente presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos, a la vez que brillante.
Puede presentar algún precipitado natural del vino

-  Encontramos aromas de fruta blanca madura como manzana o pera, con recuerdos de flor blanca y ligeros notas lácticas de la crianza

-  Notemos una agradable presencia del carbónico gracias a su burbuja fina, haciéndolo así un espumoso elegante y refrescante, acompañado de notas cítricas. Nos deja un postgusto muy fresco y amable, recordándonos la esencia de un brut nature.

MARIDAJE: Ideal para abrir a la hora del vermut o como copa de bienvenida. Su frescura puede acompañar todo tipo de entrante desde una ensalada de verano o incluso una mesa de embutidos y quesos artesanos.