



GM

Espumoso Bajo en Alcohol / Low Alcohol

UVAS | Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ALCOHOL | 8,5%

AZÚCAR | 10 g/L

ELABORACIÓN:

Vino base:

- Vendimia: Uvas cosechadas a mano de viñedos propios.
- Prensa: Prensa neumática, se utiliza únicamente el mosto flor.
- Fermentación: Cada variedad de uva produce un vino base, que se elabora por separado en depósitos de acero a temperatura controlada.

Generación de burbujas: El vino base se desalcoholiza hasta alcanzar el 7% vol. Posteriormente, se utiliza el método Charmat para obtener el carbónico natural y alcanzar el 8,5% de alcohol.

NOTAS DE CATA:

Vista: Amarillo pajizo con reflejos verdes.

Nariz: Aromas primarios frescos y expresivos, como manzana verde, frutas tropicales y pera.

Boca: Limpio, afrutado y refrescante. Acidez muy equilibrada, burbujas y agradable paso en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO | 6-8°C

LOGÍSTICA: Cajas de 6 botellas x 85 cajas/palet. Peso de la caja: 10 kg.

