



VINEDOS EN PROFESION  
FINCA MAS GATELL

- 2016 -

G·A·T·E·L·L

- Ambrosia -

BRUT NATURE - GRAN RESERVA

BOT. NÚM. 0000 / 4.517

# G · A · T · E · L · L

## AMBROSÍA

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

**COUPAGE** *Macabeo, Xarel.lo y Parellada*

**VITICULTURA** *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018  
Certificación Ecológica (CCPAE)*

**CRIANZA** *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza  
mínima: 40 meses*

### ANALÍTICA

<b>Grado alcohólico:</b>	12%
<b>Glucosa/Fructosa:</b>	0.5 gr/l
<b>Sulfuroso libre:</b>	18 mg/l
<b>Sulfuroso total:</b>	85 mg/l
<b>Acidez volátil:</b>	0.25 g/l
<b>Acidez total:</b>	4.7 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>pH:</b>	3.05

### NOTAS DE CATA

**Burbuja:**  *fina, abundante formando una corona persistente*

**Color:**  *amarillo pálido con tonalidades verdosas*

**Aroma:**  *frutas cítricas (limón y pomelo), frutas tropicales (lichi y piña), fruta  
madura, equilibrado, hierbas secas; al final destaca la vainilla y el tostado de la madera  
que recuerda al café con aromas balsámicos de menta fresca*

**Boca:**  *buena acidez, sabroso, fruta madura, largo*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4517 botellas