



CAVA

VINEDOS EN PROPIEDAD
FINCA MAS GATELL
- 2016 -

G·A·T·E·L·L

- Heritage -

BRUT NATURE - GRAN RESERVA

BOT. NÚM. 6674 / 3784

G · A · T · E · L · L

HERITAGE

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

COUPAGE *Xarel.lo, Macabeo, Parellada et Chardonnay*

VITICULTURE *Bio: Depuis 2015, en conversion. Depuis 2018, Certification écologique (CCPAE)*

VIEILLISSEMENT *Vin de base fermenté en fûts de chêne français.*

Vieillessement minimum : 60 mois

ANALYTIQUE

| | |
|-------------------|--|
| Taux d'alcool: | 12,1% |
| Glucose/Fructose: | 1 gr/l |
| Sulfites libres: | 20 mg/l |
| Sulfites total: | 8 mg/l |
| Acidité volatile: | 0.28 g/l |
| Acidité totale: | 4.5 g/l H ₂ SO ₄ |
| pH: | 3.07 |

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulle: fin, abondant, provoquant la persistance d'une couronne dans le temps

Couleur: jaune pâle aux reflets dorés

Arôme: lies fines, floral, herbes, brioche, vanille et tabac

Saveur: puissant, savoureux, bonne acidité, équilibré

PRODUCTION LIMITÉE: 3784 bouteilles