



CAVA

REPOS EN PROPIEDAD  
FINCA MAS GATELL  
- 2016 -  
**G·A·T·E·L·L**  
- Initial -  
BRUT NATURE - GRAN RESERVA  
BOT. NÚM. 0002 / A. 118

# G · A · T · E · L · L

## INITIAL

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

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

**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>	0.4 gr/l
<b>Sulfuroso libre:</b>	17 mg/l
<b>Sulfuroso total:</b>	84 mg/l
<b>Acidez volátil:</b>	0.27 g/l
<b>Acidez total:</b>	4.6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>pH:</b>	3.08

### NOTAS DE CATA

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

**Color:** *amarillo dorado.*

**Aroma:** *azahar, miel y manzanilla, frutos secos, especiado, cremoso, tostado, especias dulces, fruta madura, brioche*

**Boca:** *sabroso, tostado, untuoso, fino amargor*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4998 botellas