



CAVA

VINOS 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 et Malvasía

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% |
| Glucose/Fructose: | 0.4 gr/l |
| Sulfites libres: | 17 mg/l |
| Sulfites total: | 84 mg/l |
| Acidité volatile: | 0.27 g/l |
| Acidité totale: | 4.6 g/l H ₂ SO ₄ |
| pH: | 3.08 |

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulle: *très fine, abondante, formant une couronne persistante*

Couleur: *jaune doré*

Arôme: *Fleur d'oranger, miel et camomille, noix, épicé, crémeux, grillé, épices douces, fruits mûrs, brioche*

Saveur: *savoureux, grillé, crémeux, fine amertume*

PRODUCTION LIMITÉE: 4998 bouteilles