



UNOS EN PROPIEDAD

FINCA MAS GATELL

- 2016 -

G·A·T·E·L·L

- Rosé -

BRUT NATURE - RESERVA

BOT. N.º 1629 / 2.923

G · A · T · E · L · L

ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA 2017

COUPAGE *Garnacha et Pinot noir*

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: | 11,5% |
| Glucose/Fructose: | 0.2 gr/l |
| Sulfites libres: | 19 mg/l |
| Sulfites total: | 86 mg/l |
| Acidité volatile: | 0.30 g/l |
| Acidité totale: | 4.8 g/l H ₂ SO ₄ |
| pH: | 3.10 |

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulle: fin et abondant formant un chapelet persistant

Couleur: cuivré, oignon pâle aux reflets violets

Arôme: herbes de toilette, fruits mûrs, fruits secs

Saveur: frais, savoureux, fruité, puissant, avec une légère acidité et une fine amertume

PRODUCTION LIMITÉE: 2923 bouteilles