



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 *Macabeu, Xarel.lo i Parellada*

VITICULTURA *Ecològica: Des 2015, en conversió. A partir de 2018*

Certificació Ecològica (CCPAE)

CRIANZA *Vi base fermentat en bótes de roure francès. Criança mínima:*

40 mesos

ANALÍTICA

Grau alcohòlic:	12%
Glucosa/Fructosa:	0.5 gr/l
Sulfurós lliure:	18 mg/l
Sulfurós total:	85 mg/l
Acidesa volàtil:	0.25 g/l
Acidesa total:	4.7 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.05

NOTES DE CATA

Bombolla: *fina, abundant formant una corona persistent*

Color: *groc pàl·lid amb tonalitats verdoses*

Aroma: *fruites cítriques (llimona i aranja), fruites tropicals (litxi i pinya), fruita madura, equilibrat, herbes seques; al final destaca la vainilla i el torrat de la fusta que recorda al cafè amb aromes balsàmics de menta fresca*

Boca: *bona acidesa, saborós, fruita madura, llarg*

PRODUCCIÓ LIMITADA: 4517 ampolles