



G · A · T · E · L · L

HERITAGE

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

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

**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

**Grado alcohólico:** 12,1%

**Glucosa/Fructosa:** 1 gr/l

**Sulfuroso libre:** 20 mg/l

**Sulfuroso total:** 80 mg/l

**Acidez volátil:** 0.28 g/l

**Acidez total:** 4.5 g/l  $H_2SO_4$

**pH:** 3.07

## NOTAS DE CATA

**Burbuja:** *fina, abundante, formando una corona persistente en el tiempo*

**Color:** *amarillo pálido con tonalidades doradas*

**Aroma:** *lías finas, floral, hierbas de tocador, brioche, vainilla y tabaco*

**Boca:** *potente, sabroso, buena acidez, equilibrado*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 3784 botellas