



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 ₂ SO 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