



G · A · T · E · L · L

AMBROSÍA

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

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: 60 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