



"DOM" GRAN RESERVA VINTAGE

producto.variedad	52% Xarel·lo - 48% Macabeo
desTexte	
producto.anyada	2017
producto.formato	75 cl.
o	
producto.filosofia	Ecológico
aDeElaboracion	
producto.momentoConsumo	Diari / Informal, Celebració o festa

PRODUCTO.ELABORACION

Prensada uva entera. Fermentación en inox. Reposo en madres finas hasta febrero. Embotellado en marzo de 2019. Crianza en rima de 55 a 65 meses. Sin adición de azúcar (Brut Nature). Producción: 10.800 botellas de 0.75 l.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo verdoso. Nariz compleja, aromas a fruta blanca (manzana y membrillo), fruta de hueso (albaricoque, níspero), notas de pastelería (cabello de ángel). En boca, tiene una entrada amable y amplia, es envolvente, muy cremoso e intenso, con un final largo, acompañado en todo momento por unas sensaciones de frescura y carbónica bien integrada. Gran potencial de evolución.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Penedès

BODEGA.REGION

Baix Penedès

BODEGA.ANYOCREACION

1914

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica