



"DOM" GRAN RESERVA VINTAGE

producto.variedad 52% Xarel·lo – 48% Macabeo
desTexto

producto.anyada 2017

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica