



RESERVA DE LA MÚSICA BRUT NATURE

producto.variedad 43% Xarel·lo – 37% Macabeo – 20% Parellada
desTexto

producto.anyada 2021

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Diari / Informal, Celebració o festa

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación a 15 °C durante 6 semanas. Crianza media en botella de 24-36 meses. Sin licor de expedición ni azúcares después del degüelle. Proceso de degüelle semi-manual. Fecha de degüelle en la etiqueta (L-MMAA).

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo pajizo pálido brillante. carbónico con burbujas de pequeño tamaño. Aroma delicado de fruta blanca (manzana, pera), hierbas aromáticas, crema de limón y notas cítricas. boca, persistente y cremoso recordando la sensación de una "mousse". Delicadas notas minerales potenciando la sensación de frescura en boca al final.

iguazú

VINS AL MAJOR

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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com