



RESERVA DE LA MÚSICA BRUT NATURE

producto.variada 43% Xarel·lo - 37% Macabeo - 20% Parellada
desTexto

producto.anyada 2021

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofi Ecológico
aDeElaboracion

producto.momen Diari / Informal, Celebració o festa
toConsumo

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.

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