



RESERVA DE LA MÚSICA BRUT NATURE

Variedades	43% Xarel·lo – 37% Macabeo – 20% Parellada
Añada	2021
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Para el día a día, Para brindar

ELABORACIÓN

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).

NOTA DE CATA

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.

JANÉ VENTURA

Somos una bodega dedicada al mundo del vino desde el año 1914, cuando nuestro bisabuelo ya comercializaba el vino de los agricultores, ubicada desde sus inicios en el Baix Penedès (Tarragona).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Penedès

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Baix Penedès

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1914

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica