



# RESERVA DE LA MÚSICA - BRUT NATURE - MÁGNUM

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

**producto.anyada** 2021

**producto.format** 1,5 L  
**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