



## RESERVA DE LA MÚSICA - BRUT NATURE - MÁGNUM

**Variedades** 43% Xarel·lo - 37% Macabeo - 20% Parellada

**Añada** 2021

**Formato** 1,5 L

**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