

# Ancestral

Espumoso de una sola fermentación con el Xarel·lo, como protagonista. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías junto a los métodos tradicionales.



## VIÑEDO

<b>Variedades de Uva</b>	100 % xarel·lo
<b>Edad Viñedo</b>	30 años
<b>Vendimia</b>	Manual

## VINIFICACIÓN

<b>Elaboración</b>	Derrapado y mesa de selección manual
<b>Fermentación</b>	Tanques de acero. Termo regulados 14-15 °C. Fermentación en depósito durante 10 días. Acaba la fermentación en botella.
<b>Producción Anual</b>	Bajo pedido

## DATOS ANALÍTICOS

<b>Alcohol</b>	11,00 % vol.
<b>Sulfuroso Total</b>	52 mg /L
<b>Acidez Total</b>	5.3 g /L exp. ácido tartárico
<b>Azúcares Residuales</b>	15 g/L del propio mosto
<b>Licor Expedición</b>	No adicción

## NOTA DE CATA

<b>Vista</b>	Amarillo paja, con buen desprendimiento de carbónico, burbuja pequeña, vivo y brillante.
<b>Olfato</b>	Limpio, intenso y aromático. Aroma con un amplio espectro de frutas blancas maduras sobre un fondo ligero de levaduras.
<b>Gusto</b>	Fresco y goloso. Paso en boca sedoso con una acidez equilibrada. Se va haciendo voluminoso y afrutado. Largo y persistente.

## MARIDAJE

Recomendado para aperitivos, quesos muy intensos como azules.

## DISTINCIONES



9,23 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2016