

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

Variedades de Uva	100 % xarel·lo
Edad Viñedo	30 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

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

DATOS ANALÍTICOS

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

NOTA DE CATA

Vista	Amarillo paja, con buen desprendimiento de carbónico, burbuja pequeña, vivo y brillante.
Olfato	Limpio, intenso y aromático. Aroma con un amplio espectro de frutas blancas maduras sobre un fondo ligero de levaduras.
Gusto	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



9,25 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2018