

A PÈL ANCESTRAL



Ancestral
Método antiguo, Pet Nat

VARIEDADES

100% xarel·lo

ELABORACIÓN

Espumoso ancestral elaborado a partir del método antiguo (PET NAT), de una sola fermentación, sin adicción de azúcares ni levaduras. La fermentación se inicia en ánforas de barro de 1.000 litros de capacidad con la piel de la uva y se termina en la botella. Se comercializa con corcho y tapón corona, al estilo más ancestral.

NOTA DE CATA

Vista: Ligeramente turbio, amarillo limón, con ligeras tonalidades doradas. Burbuja muy fina y bien integrada.

Nariz: Ramillete de flores blancas, de almendra, piel de membrillo. Después de unos minutos en copa abierta nos aparecen notas de hinojo y piel de mandarina.

Boca: Sedoso, amplio, armonioso, con un recuerdo salino. Fruta blanca, como la pera y la manzana verde. Largo y refrescante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

4ºa 5ºC

MARIDAJE

Es perfecto para todo tipos de platos, especialment aperitivos y pasta.