



SABATÉ i COCA

[conciencia del terruño]

MOSSET - BRUT NATURE

Xarel·lo, Macabeu y Parellada

Terroirs

Suelos de la Finca Mosset, moderadamente profundos a profundos, aportando, por una parte, concentración, tipicidad, madurez y por otro frescura y acidez bien integrada.

Finca Mosset

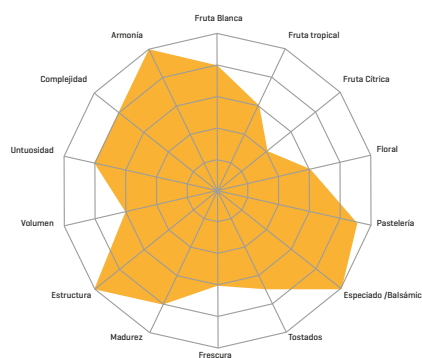


Elaboración

Después de vinificar por separado las variedades tradicionales Xarel·lo, Macabeu y Parellada, se realiza un cupaje con el que se elabora este vino espumoso de calidad siguiendo el método tradicional. El Xarel·lo y una crianza mínima de 40 meses caracterizan este espumoso.

Cata

Corpinnat de burbuja muy bien integrada. Combina aromas frescos a hinojo o anís con otros más maduros de melón, pera y pastelería. En boca es vivaz, copioso y muy seco. Elegante, estructurado y con un largo recorrido. Finura y extraordinaria elegancia, equilibrio frutal y larga persistencia.



Cosecha 2014

Ha sido un año lluvioso de enero a septiembre. Buena cosecha, calidad de uva excelente debido al buen diferencial de temperaturas entre el día y la noche. Gracias a las temperaturas y lluvias regulares muy adecuadas, la planta no ha sufrido estrés y tubo una maduración muy lenta y óptima.

Maridaje

Apto para todas las ocasiones. Tiene cuerpo para acompañar a los platos fuertes y salteados, tanto pescados como carnes y frescura para acompañar pasta y arroces.

Crianza mínima: 40 meses.

Temperatura de consumo recomendada: 7-8 °C

Producción limitada: 29.485 botellas.

Cosecha, fecha de degorgé y meses de crianza reimpresas en la contra etiqueta.



CORPINNAT

GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
MÉTODO TRADICIONAL