

# CASTELLROIG

## RESERVA BRUT NATURE



Macabeu, Parellada,  
Xarel·lo, Chardonnay

Cosecha 2018



**CORPINNAT**  
GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY  
MÉTODO TRADICIONAL

## Terroirs

Este conjunto de terroirs transmiten a la uva baja precocidad, lo que permite alargar el ciclo de maduración unas semanas más, aportando mucha frescura y la acidez adecuada.

Cuitor



Toeses



Plans



Pèlag



Clot



Rigolet



## Elaboración

Después de vinificar por separado las variedades tradicionales Macabeu, Xarel·lo y Parellada además de una pequeña proporción de Chardonnay, se realiza un cupaje con el que se elabora este vino espumoso de calidad siguiendo el método tradicional. La frescura y una crianza mínima de 18 meses caracterizan a este espumoso.

## Cata

Vino espumoso de calidad de burbuja fina y persistente. Aroma de jazmín, flor blanca, manzana verde y cítricos. En boca es fresco, goloso, muy seco y persistente.



## Maridaje

Apto para aperitivos, ensaladas, tapas o para tomar como bebida refrescante en verano.

**Crianza mínima: 18 meses.**

**Temperatura de consumo: 7-8 °C**

**Producción limitada: 68.920 botellas.**

**Cosecha y fecha de degüelle en la contra etiqueta.**