

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD "JOSEP COCA" BRUT NATURE



Xarel·lo y Macabeo



Terroirs

La unión de estos cuatro terroir (Marges, Calma), en las proporciones que pide este vino espumoso de calidad Gran Reserva, se ajusta a una gran complejidad que confunde frescura, acidez y tipicidad, haciendo una gran aportación al paladar más exquisito.

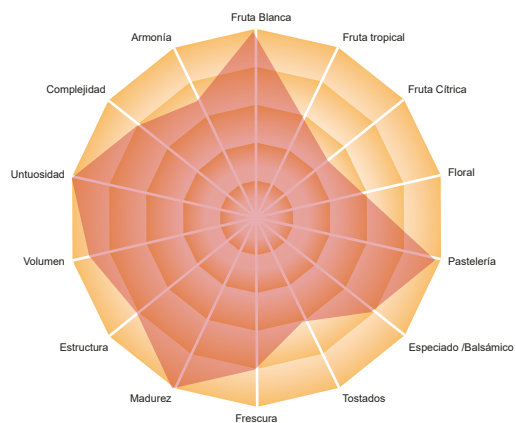


Elaboración

Después de vinificar por separado las variedades tradicionales Xarel·lo y Macabeo de viñedos viejos, 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 48 meses caracterizan este vino espumoso de calidad.

Cata

Vino espumoso de calidad de burbuja muy fina debido a su larga crianza. Aroma complejo, notas frescas de piña y eucalipto, cacao y frutos secos tostados perfectamente ensamblados. En boca es voluminoso, carnoso y fresco. Estructurado y sorprendentemente fresco, muy persistente y equilibrado.



Cosecha 2011

Primavera muy lluviosa con bastante humedad. Durante junio y julio temperaturas más suaves, a partir de agosto las temperaturas subieron mucho y la humedad bajó, las lluvias provocaron el adelanto de la vendimia unos días. Afortunadamente las lluvias fueron escasas durante agosto y setiembre permitiendo una óptima maduración de la uva.

Maridaje

Apto para todas las ocasiones. Tiene cuerpo y personalidad para acompañar platos fuertes y salseados. Especialmente carne.

Temperatura de consumo: 8-9 C°
Producción limitada (aprox): 16.000 botellas según cosecha.

Cosecha y fecha degüelle visibles en la etiqueta.



www.castellroig.com