

# MOSSET BRUT NATURE

Xarel·lo, Macabeu y Parellada

Cosecha 2015



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

## Terroirs

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

Mosset



Marges



Turó

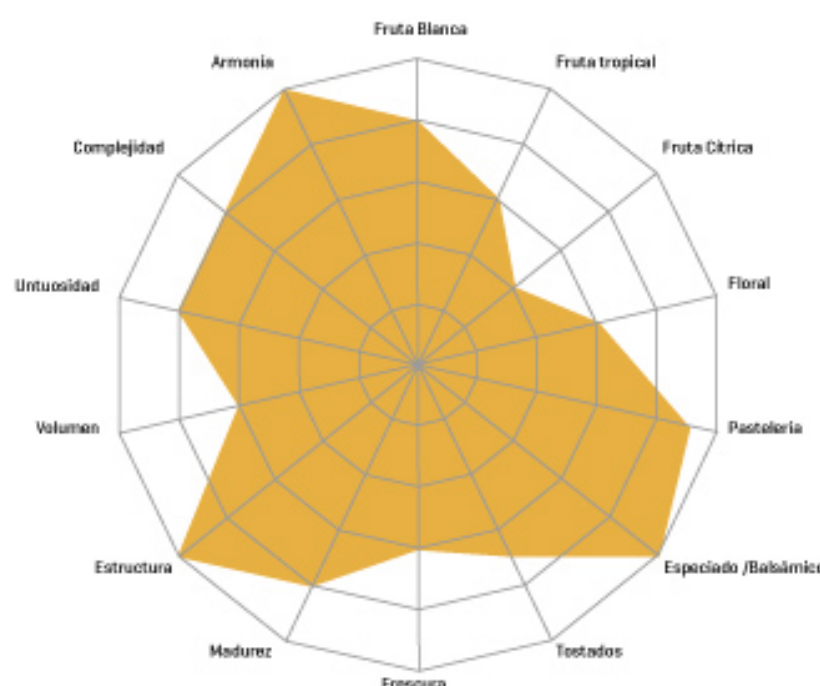


## Elaboración

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

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



## Maridaje

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

**Crianza mínima: 40 meses.**

**Temperatura de consumo recomendada: 8-9 °c**

**Producción limitada: 19.146 botellas.**

**Cosecha, fecha de degüelle y meses de crianza sobre levaduras en botella, indicadas en la contra etiqueta.**

Anterior

Siguiente