

Ancestral Montònega

...la frescor de les guspires ancestrals de montònega



Color groc palla. Fines cadenes de bombolles es fonen formant una elegant corona.

Intensos aromes refrescants amb aire cítric d'aranja, fruita tropical i subtils notes de fruita compotada. Es manifesten notes de flor blanca i groga, embolcallades per les fragàncies pastisseres aportades per la lisis del llevat.

En tast és presenta fresc, viu i vibrant. Té una entrada fresca i una bona acidesa, elegantment acompanyada per les sensacions cruixents de l'esclat de la bombolla en el seu pas per boca. Al retro gust reapareixen les notes cítriques i tropicals i fruits secs sense torrar. El post gust es fa llarg, amb bon greix i sense arestes.

Servir entre 6-8° C.

Combina perfectament amb tot tipus de marisc, crustacis i qualsevol peix poc condimentat o de cuina asiàtica. Ideal per formatges amb bon contingut de greix que maridaran molt bé amb l'acidesa de la Montònega.

Un vi escumós, que et seduirà a totes hores i en gaudiràs en còctels i aperitius

Tipus de producte:

Blanc escumós fresc Mètode Ancestral. Anyada 2022
Embotellat -Set. 2023
DO Catalunya

Tipus de raïm:

100% MONTÒNEGA
Conducció tradicional en vas
Localització: A Pla de Manlleu a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo- calcari
Verema: Collita manual, mitjans d'octubre del 2022.

Elaboració:

Tiratge Mètode Ancestral amb els sucres propis del raïm. Maceració de 8 hores a 15°C.

Fermentació i maceració en fred.

Criança: Fermentació en inox

Graduació: 11.61 % vol.