

Escumoll 18

... l'escumós blanc de blancs de Sumoll



De Color groc amb matisos verdosos, d'aspecte nítid. Abundants rosaris de fines bombolles que conformen una subtil i elegant corona

És un vi amb sorprenents matisos frescos on destaquen les notes de fruits secs acompanyades d'un sumptuós caràcter de brioixeria conferit per l'autòlisi de la criança. En un segon terme s'aprecien les fruites confitades com l'orellana i la pell de taronja confitada.

En boca es fresc, sec, amb força cos i nervi. L'esclat de la bombolla en boca ens amplifica els records de les notes aromàtiques, percebudes en nas.

En post gust apareixen sensacions lleugerament amargues que li atorga persistència.

Servir entre 6-8° C.

Ideal per acompanyar arrossos i pastes. Combina perfectament amb tot tipus de marisc, crustacis i carns d'aviram. Ideal per acompanyar una sobretaula i gaudir de sorpreses que ens ofereix aquest vi.

Tipus de producte

Blanc escumós. Mètode tradicional. Tiratge Juny 2018
DO Catalunya

Tipus de raïm

100% Sumoll blanc
Conducció tradicional en vas
Verema Collita manual, setembre del 2018
Localització Salomó, Alt Camp

Elaboració

Tiratge Mètode Tradicional, segona fermentació en ampolla.
Criança 24 mesos

Graduació: 12.5 % vol.