



JORDÁN de ASSO

BRUT NATURE

Variedades de uva: 100% Macabeo

Vendimia: A mano

Primera fermentación:

Tiempo: 2 semanas

Temperatura: 15 °

Sin fermentación maloláctica.

Segunda fermentación:

en botella

Tiempo de contacto con las lías: 24 meses

Degüelle: Sin dosificación

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11,5 % v/v

Valor pH: 3.05

Acidez Total: 7,00 g/L (tartárico)

Azúcar residual: 2 g/L

Tiempo de conservación: Este vino no debe guardarse mucho tiempo, sino tomarse lo más joven posible

Notas de Cata: Color amarillo pálido con reflejos acerados. Burbuja fina, bien desarrollada, depositándose abundantemente en la superficie.

Aromas complejos, en particular de cítricos y frutas pálidas con un toque de confitería refinada en el fondo. En boca es vivo, con una sutileza elegante, fluye fresco con el grado justo de acidez, volviendo a aflorar los cítricos, mezclados con membrillo y pieles de uva blanca.

Ideal para acompañar: quesos, carnes, frutos secos, pescados, crustáceos.

Servir a: 6-7 °C, preferiblemente en copa de champán.

