



bouquet d'alella

PLAER ESCUMÓS 2015

**Vi escumós:**

Brut Nature. Criança: 18 - 25 mesos.

**Varietats:**

60% Pansa Blanca - 40% Chardonnay.

**Producció limitada:**

2.839 ampolles.

**Elaboració:**

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kgs. Prensats suaus amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15° en dipòsits d'inoxidable durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Mètode tradicional d'elaboració i un mínim de 15 mesos de cria. Degollat a mà.

**Grau alcohòlic:**

12% vol.

**Sucre residual:**

0,44 gr/l.

**Color:**

Groc pàlid amb reflexos característics verdosos. Bombolla fina.

**Aromes:**

Aromes secs sorrencs i cítrics, pinya madura i pruna groga. Florals de ginesta i mimosa, destaca l'olor de fulla taronger.

**En boca:**

Entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades. Pessigolles cítriques recorren tots els racons de la boca deixant un record d'aranja.