

FICHA TÉCNICA:

NOC BRUT PRESTIGE

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo con reflejos dorados.
- Olor: fruta blanca fresca con ligeras notas de panadería
- Sabor: equilibrado, fresco, frutal, burbuja delicada y con un agradable final

Temperatura de servicio 5-8°C
Ideal para combinar con aperitivos, arroces, pasta y comida asiática-japonesa

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 7 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Método Champenoise
Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.
Maceración pre-fermentativa en frío con posterior prensado y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.
Segunda fermentación en botella y crianza de 24 meses en rima. Clarificación manual en antiguos pupitres de hormigón y su posterior degüelle.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

Viognier / Chardonnay

24 Meses en rima

Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

08-09/08/2019

7.000 kg/ha

11,5%

7,5 g/l tartárico

FECHA DE DEGÜELLE

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

15/11/2021

8.000 botellas / 600 Magnum 1,5l

6 botellas por caja

12,0 g/l