

BELLMUNT I OLIVER BRUT 2014



Macabeo - Chardonay - Pinot Noir

Con uvas de Les Sorts (La Barona) y de Gaidó (Cabanès), se ha elaborado este **VINO ESPUMOSO**. Es un vino especial, el primer vino espumoso elaborado en la Provincia de Castellón. Elaborado por el método Champenoise, con segunda fermentación en botella, crianza en rima, removido en pupitres y degüelle manual. Es un vino con aromas a panadería, joven, con una burbuja que se muestra vergonzosa en copa pero en boca aparece abundante y cremosa. Es un vino fácil de beber y como todos nuestros vinos muy largo en boca.

Tipo de vino:	Vino Espumoso
Variedades:	Macabeo 80%, Chardonay 25%, P.N. 5%
Tiempo de Crianza:	Mínimo 10 meses
Graduación:	12 grados
pH / Azúcar:	3,2/ < 3gr.
Tª de Fermentación:	14 grados centígrados
Maceración:	Prensado de uva entera
Rendimiento:	60 % de extracción
“Terroir”:	Calizo
IGP CASTELLÓ:	Elaborado en Castellón - sin IGP
Botellas:	CAVA
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 10 kg Aprox.