

# BELLMUNT I OLIVER GRAN BRUT



## Pinot Noir — Chardonay

Con uvas procedentes de nuestra finca de L'argamasa (Cabanès), se ha elaborado este **VINO ESPUMOSO**. Es un vino especial, un vino espumoso único elaborado en la Provincia de Castellón. Elaborado por el método Champenoise, con segunda fermentación en botella, crianza mínima de 15 meses en rima, removido en pupitres y degüelle manual. Es un vino con aromas a panadería y bollería, con una burbuja que se muestra vergonzosa en copa y en boca aparece fina y cremosa. Es un vino espumoso de gran calidad y muy suave, y como todos nuestros vinos muy largo en boca.

<b>Tipo de vino:</b>	Vino Espumoso
<b>Variedades:</b>	Pinot Noir 70 %, Chardonay 30%
<b>Tiempo de Crianza:</b>	Mínimo 15 meses
<b>Graduación:</b>	12 grados
<b>pH / Azúcar:</b>	3,2/ < 6 gr.
<b>Tª de Fermentación:</b>	15 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	Prensado de uva entera
<b>Rendimiento:</b>	60 % de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Calizo
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	SI
<b>Botellas:</b>	CAVA 75
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 10 kg Aprox.