

# MARENOSTRUM ANCESTRAL

## EMBOLICAIRE 2018 NATURAL



### Embolicaire 100%

Vino espumoso natural, elaborado a partir de nuestros viñedos situados en La Barona y Useras. El suelo es calizo, mayoritariamente formado por gravas. Trabajamos en secano y con prácticas ecológicas. Elaborado con el método Ancestral, este vino no lleva ningún tipo de aditivo, fermentado con sus propias levaduras primero en depósito y finalizando en botella, no está filtrado, clarificado ni estabilizado. Por su elaboración natural, este vino puede contener pequeñas precipitaciones.

<b>Tipo de vino:</b>	Vino Espumoso Rosado
<b>Variedades:</b>	100% Embolicaire
<b>Tiempo en barrica:</b>	Sin Barrica
<b>Graduación:</b>	11 grados
<b>pH / Azucar/ SO2 T:</b>	3,1 / < 1 gr. / < 20 mg (SO2 Total)
<b>Tª de Fermentación:</b>	16 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	Sin Maceración, Prensado directo
<b>Rendimiento:</b>	60% de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Calizo
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	SI
<b>Botellas:</b>	Espumante
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.