

# BELLMUNT I OLIVER

## BRUT NATURE



### 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.

<b>Tipo de vino:</b>	Vino Espumoso de calidad
<b>Variedades:</b>	Macabeo 80%, Chardonay 25%, P.N. 5%
<b>Tiempo de Crianza:</b>	Mínimo 10 meses
<b>Graduación:</b>	13 grados
<b>pH / Azúcar:</b>	3,2/ < 3gr. (BRUT NATURE)
<b>Tª de Fermentación:</b>	14 grados centígrados
<b>Maceración:</b>	Prensado de uva entera
<b>Rendimiento:</b>	60 % de extracción
<b>“Terroir”:</b>	Calizo
<b>IGP CASTELLÓ:</b>	Elaborado en Castellón - CON IGP
<b>Botellas:</b>	CAVA
<b>Cajas:</b>	De 6 botellas, 32x23x14 10 kg Aprox.
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Sulfitos