



ELENA DE MESTRES

2018

BRUT NATURE · GRAN RESERVA



Tipus:

Rosat Brut Nature Gran Reserva

Varietats:

Trepat, Monastrell i Garnatxa.

Vinya:

Selecció de les millors vinyes de varietats autòctones plantades fa 20 anys.
Verema manual.

Anyada:

El 2018 va ser una anyada plujosa i humida, amb una tardor molt seca i una primavera plujosa que va ajudar a la vinya a recuperar-se de la sequera dels tres anys anteriors. L'estiu va tenir períodes plujosos amb temperatures mitjanes elevades, amb pics de calor extrems al juliol i agost. Malgrat això, les nits van ser moderadament fredes, afavorint la maduració del raïm.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base en bótes durant 4 mesos. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb les lies durant més de 42 mesos en posició horitzontal (rima).

Desgorjat manual de manera artesanal.

Nombre d'ampolles:

3.236

Notes de tast:

Color rosat pàl·lid amb reflexos vermellors. Despreniment de petites bombolles, amb un rosari constant. La criança en fusta ja es percep en nas (més que en boca), en un llist de fruits vermells madurs, fulla de tabac i fum.ats Equilibri i sedositat. És sec amb una acidesa integrada, molt gastronòmica.

*Desgorjat al juny de 2022.

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15° C.