



COQUET 2018

BRUT NATURE · GRAN RESERVA



Varietats:

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

Vinya:

Sòl de tipus francoargilós i calcari, que permet un bon drenatge en cas de pluges abundants i la retenció d'aigua en èpoques de sequera.

Anyada:

Any plujós amb dificultats a la vinya, degut a l'humitat. Es van arribar a registrar 840 Litres / m², molt per sobre de l'habitual, i la temperatura mitja es va situar en 15,2º C. La Xarel·lo va ser la varietat que es va adaptar millor a les difícils condicions meteorològiques. Una anyada complicada que ens va exigir el màxim tant a la vinya com a les caves i que ens ha donat escumosos sorprenents.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base en acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb lies durant més de 4 anys en rima. Es van realitzar remoguts de les ampolles en rima per afavorir el procés d'autòlisi dels llevats, aconseguint una millora d'estructura i complexitat. Desgorjat manual sense congelar.

Ampolles elaborades:

65.794

Notes de tast:

* Ampolla tastada el 25 de gener de 2023.

De color groc palla, amb fina bombolla de despreniment constant. Finor aromàtica amb herbes de garriga mediterrània en infusió (fonoll sec i camamilla), poma, una punta d'ametlla crua i un fons de brioix. Complexitat sense fusta. Un escumós sec i seriós, amb molt bona acidesa i profunditat. Mostra notes de iogurt de llimona i una punta salina final que l'allarga molt. Frescor i elegància, amb un gran balanç.

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15º C.