MASIA SERRA

KREMANT 2021



Vi escumós de qualitat elaborat pel mètode tradicional

Varietats: 100% Garnatxa Blanca
Grau alcohòlic: 12%
Envelliment: 12 mesos
Volum: 75cl.
Presentació: Caixes de 6 ampolles
DO Empordà
Producció: 2.666 ampolles de 75 cl.

Elaboració: Aquest "Kremant", ha estat elaborat pel mètode tradicional. Ha fet la fermentació i la criança en ampolla. Després de l'envelliment de 12 mesos s'ha remogut manualment en pupitres, un cop concentrats els pòsits al coll de l'ampolla s'ha fet el degollament en calent, sense congelar el pòsit. No s'afegeix licor d'expedició, ja que es tracta d'un extrabrut

Nota de tast: La seva llarga criança li proporciona una gran complexitat aromàtica; es mantenen aromes primaris o afruitats, combinats amb una barreja de llevats frescos (notes de pastisseria) i aromes de la autòlisi, que ens recorden fumats i vegetals cuits.

En boca té unes lleugeres puntes làctiques, de llevats fresques. I sobretot, un carbònic molt suau i ben integrat.

El seu color groc, amb encara tonalitats verdes, juntament amb el seu lent i harmoniós despreniment de petites bombolles, fan un producte d'elevada qualitat.