

CALVESTRA

BRUT NATURE

2016



MUSTIGUILLO



VIÑEDOS Y VITICULTURA

Denominación: Vino de España

Viñedo mediterráneo de montaña, a 900 m de altitud. En finca Calvestra, Requena. Viñedos propios en suelo calizo con textura limo-arenosa.



Cultivo y Vino Ecológico
Apto para Veganos

CONDICIONES DE LA AÑADA 2016

Añada marcada por la falta de lluvias desde invierno a vendimia, invierno frío y primavera y verano frescos, sin altas temperaturas. Cosecha más corta en producción. Vendimia sin lluvias. Vinos marcados por una gran acidez.

VENDIMIA

Manual, en caja de 15 kg.

VARIETADES

Chardonnay - Merseguera.

VINIFICACIÓN

Mesa de selección de racimos, despallado y estrujado leve. Prensado suave y solo se elige el mosto flor. Fermentación vino base en inox con levadura autóctona.

TIRAJE

Febrero 2017

CRIANZA

Mínimo 60 meses en botella con sus lías.

DEGÜELLE

Noviembre 2022

ANÁLISIS

Alc. 12,5 %

pH. 3,03

SO₂ Total: 0,059g/l

Acidez Total: 8,24 g/l

Azúcar Residual: <1,5 g/l

Sobrepresión: 6,0 bar

CONSUMO OPTIMO

Ahora o en los próximos diez años.

PUEDES TOMARLO CON:

Ideal para tomarlo de aperitivo con salazones, jamón ibérico y mariscos, también se puede tomar con carnes blancas, arroces y pesados a la brasa.

NOTA DE CATA

En nariz suaves notas de flor blanca, hinojo y tomillo. También se percibe notas de frutos secos. En boca es un vino cremoso, elegante y fresco.

En esta añada sorprende la buena acidez y la integración de sus finas burbujas. Final largo y persistente.

MUSTIGUILLO

