



A.T. Roca Reserva Brut Nature



FICHA TÉCNICA

🏠 AT ROCA

📍 CORPINNAT

🍷 BLANCO ESPUMOSO

🍇 50% MACABEU, 30% XAREL·LO, 20% PARELLADA

🌐 FERMENTACIÓN EN ACERTO INOXIDABLE.
MÍNIMO 20 MESES DE CRIANZA EN RIMA

🌱 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Aspecto limpio y brillante, amarillo pálido, con reflejos de oro nuevo. Burbuja fina y persistente de evolución mediana con abundante formación de rosarios

-*AROMA*: Se muestra franco, limpio y elegante, dominan las notas afrutadas, donde destacan las notas de manzana reineta, pera e hinojo, sobre un fondo de pastelería

-*SABOR*: Afrutado, se muestra fino y elegante, con el carbónico muy integrado, equilibrado, con madurez, seco y sabroso, con un final largo, persistente