



Esarter Brut Nature Gran Reserva



FICHA TÉCNICA

🏠 AT ROCA

📍 D.O. CLÀSSIC Penedès

🍷 BLANCO ESPUMOSO

🍇 MACABEU

🍷 FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN BARRICA DE 7 MESES. MÍNIMO 40 MESES DE CRIANZA EN RIMA

🌱 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-**VISUAL:** Amarillo paja de mediana intensidad y reflejos oro nuevo. Burbuja muy fina, de evolución lenta, formando rosarios incluso de corona densa

-**AROMA:** Limpio y franco, intenso y complejo. En segunda impresión destaca la fruta blanca sobre un fondo complejo y elegante de brioche y especias, donde destacan las notas de vainilla, crema y elegantes notas ahumadas

-**SABOR:** Fresco y elegante en el ataque, con acidez equilibrada y fresca, muy mineral y armónico, con el carbónico fino y cremoso. Ancho, cremoso y goloso, en boca se funden los aromas de fruta blanca con las notas de pastelería y tostados