

MISTINGUETT BRUT - *BIO ORGANIC*
D.O. PENEDÉS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut (método tradicional).
Variedades: Macabeo, Xarel·lo, Parellada.
Alcohol: 11,5 %
Vinificación: 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16ºC. 2a fermentación en botella. Crianza media de 12 meses en botella.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color pajizo claro con reflejos verdosos.

De aroma floral combinado con fruta blanca y tropical. Gran equilibrio en boca con una burbuja fina e integrada.

En boca cremoso y con buena estructura donde se encuentran aromas de fruta fresca y pastelería dando paso a un final largo y persistente.

Ideal como aperitivo y para acompañar postres de frutas, chocolate y foie gras.

MISTINGUETT®
VALLFORMOSA

La Bodega
En la zona más alta del Penedés, a más de 500 metros de altura respecto al nivel del mar, se encuentra una zona de viñedos esplendorosa. Conocida como la "Zona +500", este entorno acoge una biodiversidad natural única en el Penedés donde los viñedos se integran de manera natural entre colinas y montañas. Vallformosa colabora de manera directa en programas de conservación de este espacio y en la recuperación de variedades autóctonas que se adaptan a los condicionantes de tierra y altura.