

## ESPARTER 2015

Esparter refleja la expresión más pura y genuina de las grandes Macabeos del Penedès. Plantadas sobre suelos calcáreos, muestran todo el potencial de la variedad en su origen.



**Classic Penedès:** Método Tradicional

**Tipo:** Brut Nature Gran Reserva

**Crianza:** 7 meses en barrica y mínimo 40 meses en botella

**Añada:** 2015

**Variedades:** 100% Macabeu

**Viticultura:** Viticultura ecológica

### Analítica

**Alcohol:** 12% Vol **A.T.:** 6.6 g/L **pH:** 3.08 **Azúcares:** 0.3 g/L

### Viña Esparter

- Altitud: 340 m.
- Superficie: 4,5 has.
- Variedad: Macabeo
- Edad: Viña vieja conducida en vaso, plantada en 1968.
- Tipo de suelo: Lutitas calcáreas.
- Subzona: Costers de l'Ordal
- Microclima: Viñedo fresco con exposición noroeste, que capta sólo la luz más tenue y sutil de la mañana y la protege del sol tórrido y cálido de tarde. Su proximidad al mar aporta humedad y frescura que atempera el estrés hídrico de la planta y preserva la frescor y aromas de la variedad.

**Nota de cata:** Color amarillo paja de mediana intensidad con reflejos oro nuevo.

La burbuja muy fina y de evolución lenta, forma rosarios y una corona densa.

Lágrima abundante y de caída lenta.

En la primera impresión olfativa es 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.

El atace en boca es fresco y elegante.

Acidez equilibrada y fresca, muy mineral y armónico y con el carbónico fino y cremoso.

Ancho, cremoso y voluminoso, en boca se funden los aromas de fruta blanca con las notas de pastelería y tostados.