

# CASTELL DELS SORELLS

## BRUT RESERVA



### DATOS TÉCNICOS

**Tipo de vino:** Espumoso  
**Denominación de Origen:** Cava, subzona Valencia  
**Añada:** 2006  
**Variedades de uva:** Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonay  
**Botella:** Estándar  
**Grado alcohólico:** 11.5 °  
**Azúcar residual:** 12 g/l  
**Presión de CO2:** 4 atm

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

**Vino base:** Extracción del mosto con prensa neumática del cual sólo se destina el mosto flor. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C. Crianza sobre lías finas en el depósito durante 4 meses  
**Segunda fermentación en botella:** En nuestras cavas, a una temperatura constante de 15 °C. Crianza sobre las lías hasta el momento del removido a la misma temperatura.  
**Etiquetado con fecha de degüelle**

### NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con destellos verdosos. Diminutas burbujas que ascienden hacia la superficie para formar un apequeña corona. Elegante nariz con aromas florales y frutales donde destacan la manzana y el plátano. En boca es fresco, con cremosidad envolvente. Carbónico muy bien integrado y equilibrada acidez. Final frutal con recuerdos a tostados debido a su prolongada crianza.