

# ANCESTRAL (vin pétillant naturel) DE GERISENA

**Récolte:** Septembre 2018

**Dégorgé:** Avril 2021

**Catégorie:** Brut Nature

**Dénomination d'Origine:** Table

**Production:** 600 bouteilles de 75cl



## Elaboration

Raisins de vignobles situés dans la commune de Garriguella.

Vinification du moût de fleur à une température contrôlée de 14°C jusqu'à une densité de 1001 et environ 22gr de sucre/l sans fermentation. Plus tard, mis en bouteille pour terminer sa fermentation en bouteille.

## Nota de dégustation:

Couleur dorée. Arômes intenses de fruits blancs avec une finale briochée/beurrée due au vieillissement en bouteille. En bouche, il est frais et complexe. La bulle est petite et persistante, mais, très subtile et intégrée.

Comme tous les ancestrales (vins pétillants naturels), il peut présenter des précipitations naturelles en raison de sa manipulation minimale.

## Accords mets vins:

Idéal pour accompagner des fruits de mer, des poissons et des viandes blanches.

ALCOOL %VOL	ACIDITÉ TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITÉ SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RÉSIDUELS (G/L)
13	5,7	0,15	1,4