



CASTELL D'ORDAL

BRUT

SEKT. (V.E.C.Vino Espumoso de Calidad)

Coupage

Airen y Macabeo

Descripción de Proceso

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada.

La segunda fermentación, tiene lugar en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.

Análisis

Alcohol : 11,50% vol.

Acidez Total : 3,80 g/l

Materias reductoras: 6,00 g/l

Nota de Cata

Perfecta limpidez. Matices amarillo-verdosos.

Buen desprendimiento de burbujas.

Especial conservación de la corona de espuma.

Ligeras notas olfativas de fermentación y crianza.

Muy seco, en paladar es fresco con complejas sensaciones de crianza.

Recomendaciones

Servir a 5-8 °C.

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.



CASTELL D'ORDAL

ROSADO SEMI SECO

SEKT. (V.E.C.Vino Espumoso de Calidad)

Coupage

Tempranillo, Bobal, Garnacha

Descripción de Proceso

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada.

La segunda fermentación, tiene lugar en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.

Análisis

Alcohol : 12,00% vol.

Acidez Total : 3,60 g/l

Materias reductoras: 36,00 g/l

Nota de Cata

Perfecta limpidez. Intenso color rosado.

Buen desprendimiento de burbujas.

Especial conservación de la corona de espuma.

Notas olfativas de frutas rojas como la frambuesa y la fresa.

Fino en nariz. Muy afrutado y amplio en boca.

Buena armonía en conjunto.

Recomendaciones

Servir a 5-8 °C.

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.



CASTELL D'ORDAL

SEMISECO

SEKT. (V.E.C.Vino Espumoso de Calidad)

Coupage

Airen y Macabeo

Descripción de Proceso

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada.

La segunda fermentación, tiene lugar en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.

Análisis

Alcohol : 11,50% vol.

Acidez Total : 3,80 g/l

Materias reductoras: 36,00 g/l

Nota de Cata

Perfecta limpidez. Matices amarillo-verdosos.

Buen desprendimiento de burbujas.

Especial conservación de la corona.

El paso de la copa por la nariz permite percibir ligeras notas olfativas de fermentación y crianza e intensas notas afrutadas de frutos verdes y ciertas frutas tropicales.

En paladar es algo abocado lo que aporta sensación de afrutado más intensa, con complejas sensaciones de crianza.

Muy suave, persistente y equilibrado.

Recomendaciones

Servir a 5-8 °C.

Conservar en posición vertical, en lugar resguardado de la luz y las vibraciones, y a temperatura constante.