

CARRASVIÑAS BRUT

"De la mano del prestigioso enólogo Joan Milá, la elaboración de Carrasviñas Brut ha sido el proyecto más personal de nuestra enóloga Ángela Lorenzo. Es un espumoso joven y muy varietal en el que plasma mos la elegancia y finura de nuestra variedad autóctona

VIÑEDO-CLIMATOLOGIA-VENDIMIA

Cada año arrancamos la vendimia con nuestra finca "Los Valles"; una parcela con lenta maduración idónea para vinos espumosos, situada en Pozaldez con un terreno muy cascajoso. El clima es continental, con inviernos muy fríos y abundantes heladas, la primavera y el otoño con temperaturas suaves y lluvias frecuentes, y veranos cálidos y secos con un gran intercambio térmico entre el día y la noche llegándose a registrar una diferencia de hasta 20 °C. Hacemos vendimia manual a principios de septiembre en el momento justo de su maduración para su temprana recolección. Las uvas llegan con la máxima rapidez a nuestra bodega para que no pierdan sus características.

ELABORACIÓN

Las uvas se prensan ligeramente extrayendo solo los aromas y sabores más delicados para obtener el mosto flor. Durante el proceso de fermentación, el mosto flor se transforma en vino base, un vino joven y muy aromático. Al coupage se le añade una mezcla de levaduras seleccionadas y azúcar para iniciar una segunda fermentación en la misma botella, durante la cual aparecen las burbujas de manera natural. Este proceso es lo que se conoce como método tradicional. Las botellas reposarán en nuestra sala de espumoso sin variaciones de luz, temperatura o humedad un mínimo de 9 meses para que nuestro espumoso adquiera su complejidad y sabor tan característico. Después de la crianza se remueven cuidadosamente las botellas para volver a poner la lía en suspensión y extraer más estructura y manoproteínas. Finalmente se ponen las botellas en punta para que caiga la lía al cuello de botella y finalizar con el degüelle. Para dar el toque final a nuestro vino espumoso, añadimos nuestra propia mezcla de espumoso y azúcar conocido como licor de expedición.





NOTAS DE CATA

Visual

Limpio y Brillante. Color pajizo verdoso

Aromas

Intenso, complejo y aromático en nariz, aromas a manzana asada, melocotón maduro, notas de bollería y flores blancas sin perder el carácter varietal con finales recuerdos a hinojo y mentolados.

Boca

Vivo, cremoso, equilibrado y estructurado, dotado de gran frescura, carbónico bien integrado. Sensaciones de frutos secos, eucalipto, toques cítricos. Persistente y largo final.

RECOMENDACIONES

Aperitivos, Rissoto de hongos, arroces, ensaladas y pescado azul. Aves y carnes blancas.

Denominación de Origen Rueda

Variedad. 100 % Verdejo

Tipo de vino. Blanco Fermentado en Barrica

Alcohol volumétrico. 13,5%

Tipo de vendimia: Manual.

Temperatura optima de consumo. 7° a 9 °C