Vinófilos

Recaredo Serral del Vell Brut Nature 2018 - 75cl



Precio:

52,52 €

Características:

Añada: 2018
Países: España
Zona de producción: Corpinnat - Cataluña
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Xarel·lo
Uva (2): Macabeo
Temp. mínima (ºC): 8
Temp. mínima (ºC): 6
Crianza: Mínimo 57 meses en botella
Graduación: 11.5
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Guía Parker: 96
Guía Peñín: 93

Descripción completa:

Vista: Dorado brillante. Nariz: Gran intensidad aromática y seductora complejidad. Notas profundas que recuerdan a un amplio abanico de frutos y hierbas aromáticas: desde el hinojo cortado, pasando por la fruta blanca, con recuerdos balsámicos. Completan el perfil sensorial las reminiscencias cremosas y tostadas que le aportan amplitud y elegancia. Boca: Entrada viva y fresca, con una sensación inicial secante que rápidamente da paso a una amplitud cítrica. Se manifiesta de nuevo el frescor, sin esconder el peso y la densidad amable de su carácter glicérico. Persistencia y longevidad en un vino que no quiere fundirse, que es austero, seco pero que desprende mucho vigor y luminosidad.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Resumen:

La finca Serral del Vell es un paraje de gran belleza en el que se encuentran viñas de Xarel·lo y Macabeo, con la imponente montaña de Montserrat como guardiana. Los vin?edos forman parte del territorio Corpinnat y han sido cultivados siguiendo los principios de la viticultura biodina?mica. En este espumoso Brut Nature de larga crianza, el degüelle se realiza de manera manual, sin congelar, en un ejercicio de profesionalidad artesana y respeto por el medioambiente. Crianza mínima de 57 meses (4 años y 9 meses) en botella.