



MANELMIA

Vino espumoso Brut Nature

INFO

Variedad:

100% Chardonnay

Añada 2024

Graduación alcohólica: 12º

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

Clarificación estática.

Metodo de elaboración Champenoise

Crianza en botella después de la segunda fermentación durante más de 15 meses.

Degüelle manual y en caliente rellenando con el propio espumoso.

QUÉ LO HACE ESPECIAL

Viñedos situados a 1.200 y 1.300 metros de altitud en pleno Pirineo Aragonés. Lo cual obtenemos una materia prima única en nuestro país, recogiendo una uva con menor concentración de azúcares y mayor acidez, obteniendo un vino mas equilibrado con una acidez apta para largas crianzas.

Espumoso con una nariz compleja recordando aromas de bollería y avellanas.

Burbuja fina y sutil en boca, manteniendo esa acidez después de su crianza.