

CARRASVIÑAS “VINO ESPUMOSO BRUT”

CATEGORÍA : Vino espumoso Brut.

CLIMATOLOGÍA: Invierno frío y seco, con lluvias durante el primer tercio del año y verano caluroso y con ligeras lluvias a mediados de agosto que propició una óptima maduración en la uva dando vinos más frescos.

VARIEDADES: 100% verdejo

VENDIMIA: Primera semana de septiembre y con selección de uva según maduración, grado, estado sanitario y edad del viñedo. Las uvas seleccionadas para este vino son procedentes de viñedos con un grado probable entre 11,5 y 12.

ELABORACIÓN: Vino espumoso elaborado de forma tradicional a partir de vino base de variedad verdejo. Mostos de primera calidad y prensado ligero. La primera fermentación realizada a 13°C en depósitos de acero inoxidable refrigerados con una duración de 20 días y una posterior ligera crianza sobre sus lías antes de la fecha de embotellado. El tiraje se realizó a principios de marzo, realizando la segunda fermentación en botella en salas con temperatura controlada de 15° aproximadamente. La crianza o rima, comprende un período mínimo de 10 meses fijando la fecha del degüelle en el mes marzo.

ENÓLOGA: Ángela Lorenzo Heras

EMBOTELLADO: Mayo de 2023

FECHA DE DEGÜELLE: Marzo de 2024

HISTORIA: Carrasviñas Espumoso Brut vio la luz por primera vez en el año 2006 fruto de la amistad entre Félix Lorenzo Cachazo y Joan Milá (prestigioso enólogo catalán). Elaboración prácticamente artesanal, y producción limitada.

NOTAS DE CATA:

VISTA: Color amarillo pajizo con ribete verdoso. Burbuja esférica pequeña y de desprendimiento constante.

NARIZ: Notas de intensidad media alta, con aromas a fruta blanca, destacando también los procedentes de la segunda fermentación en botella como la bollería y los frutos secos.

BOCA: Intenso y amplio en la entrada, con una extrema suavidad en el paso, aparecen recuerdos a frutos secos con ligeros aromas a fruta blanca y de hueso. Fondo elegante con toques a lía y pan tostado.

PREMIOS Y GALARDONES:

GUIA PEÑIN 2022: 89 puntos (mejor espumoso D.O.RUEDA)

ANALÍTICA:

Grado alcohólico:	12,5% vol
Acidez total(th+):	6 g/l
Acidez volátil:	0,40 g/l
Azúcar residual	8 g/l

CONSUMO: Preferentemente durante los próximos 5 años.

