

LE NATUREL

D.O. Navarra

UN ESPUMOSO ANCESTRAL: BURBUJAS CON AROMA A VENDIMIA.

Este Pet Nat ('pétillant naturel') es el primer vino espumoso de Aroa. Se elabora con el método ancestral, es decir, terminando la fermentación en la botella y sin segunda fermentación ni degüelle, la forma más artesanal de atrapar burbujas en una botella. Siguiendo la filosofía de Le Naturel, no se le añaden sulfitos ni ningún otro ingrediente. Descorcharlo nos traslada al momento en que la uva recién cortada llega a la bodega. Le Naturel Pet Nat huele y sabe a pura vendimia.



PET NAT 2022

ESPUMOSO ANCESTRAL

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN

Prensado muy suave. Comienza la fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable a baja temperatura (16°C), para preservar todos los aromas y frescor de la uva. Cuando el mosto alcanza entre 16 y 20 gr/l de azúcar residual, se embotella para que la fermentación finalice en la botella, siguiendo el método ancestral. El embotellado se llevó a cabo el 27 de octubre. No se añade sulfuroso. Sale al mercado con el mismo tapón del fin de la fermentación, sin degollar.

Grado: 12% Vol.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo intenso, con reflejos verdosos acompañados de ligeros matices dorados. Burbuja fina y ligera. Levemente turbio debido a su método de elaboración sin filtración y sin degüelle. Intensidad alta. Nariz fresca donde predominan las notas de fruta de pepita, como la pera y la manzana, y también aromas de fruta de hueso. Aportan complejidad notas de las lías (panadería, toques cremosos) y un carácter final amielado. Burbuja fina y bien integrada. Buena entrada en boca, presenta gran amplitud en el paladar, buena acidez y profundidad, que lo hacen muy fácil de beber.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, con quesos suaves, platos asiáticos, mariscos o simplemente para brindar en buena compañía.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com