



WWW.AMPELY.COM

La Flauta Brut



Origen:

España, Cataluña, Penedés

Denominación:

Campo de Borja



Terroir:

El suelo es rocoso que provee una excelente aereación y drenaje natural. La mayor parte del tiempo es clima seco, muy caluroso en verano y muy frío en invierno. Estas condiciones afectan al vino brindándole un carácter rico y aromático.

Vinificación

Todas las uvas son trituradas a 6 horas de haber sido recolectadas. Se realiza una eliminación de sólidos y el jugo se fermenta de 16° a 18°. El vino obtiene un color claro que se estabiliza con el enfriamiento. Su espumalidad viene gracias al sistema Sharma que se encuentra en un tanque de fermentación secundario.

Cepa:

60% Macabeo

40% Airen

Degustación:

Color claro con tonos de oro pálido. Es muy aromático, con notas de frutas cítricas y florales. En boca es suave, fresco, con burbujas que deja una sensación placentera con un toque dulce.

El Consejo del Vinicultor:

Se sirve a temperatura de 6° a 10°. Tomarse como aperitivo o con platillos a base de mariscos, ensalada de aguacate, jamón con melón, pollo, carne de cerdo o paté.