

EL CHAMPANISTA AIRÉN BRUT 18 MESES POR MÉTODO TRADICIONAL O 'CHAMPENOISE'

ECCE VINUM
BODEGAS MOISÉS CASAS

FICHA TÉCNICA

Un ESPUMOSO de alta costura.

La finura y elegancia en altas dosis nos muestra una integración absoluta de sus burbujas que recrea una expresión frutal marcada, con aromas de flores blancas y dominado por sensaciones de pastelería, pan brioche y cítricos perfumados, acompañado por un final de frutos secos. En boca nos concede todo el control, un equilibrio perfecto entre complejidad y sutileza, un espumoso fresco, fino, sabroso, ancho y sostenido.

VIÑEDOS Y VITICULTURA

Parcela situada a 676 mts. de altitud.

Edad del viñedo + de 100 años

Suelo franco arenoso

Viñedos en vaso en seco con labranzas.

Viticultura Tradicional, Natural,
Sostenible.

VINO ORGÁNICO

APTO PARA VEGANOS



VARIEDAD

AIRÉN 100%

CONDICIONES DE LA AÑADA 2019

Invierno frío, primavera lluviosa y verano de temperaturas suaves, lo que permitió una excelente y lenta maduración, proporcionando una buena acidez y una gran concentración de aromas. Vendimia sin lluvias.

VENDIMIA

Manual nocturna en cajas de 10 kg.

Se vendimió el 28 de agosto.

Rendimiento medio de 2 kgs por cepa -
0,68 hectáreas.

ELABORACIÓN-PRODUCCIÓN

Elaboración de 1.446 botellas.

Doble mesa de selección de racimos y uvas, despallado y estrujado leve.

Fermentación en acero inoxidable a 15º C para obtener el vino base. Embotellado utilizando únicamente el vino flor.

Segunda fermentación en botella donde se consigue una presión de 6 atmósferas.

Crianza en botella durante 18 meses.

CRIANZA

18 meses por el Método Tradicional

FECHA DE DEGÜELLE

December 2021

12,00 % VOL - 75 CL

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 3-5 años

MÉTODO TRADICIONAL O 'CHAMPENOISE'



Tras la primera fermentación, se mezclan las distintas variedades de uva para lograr el corte final del vino base.

Se embotella el vino agregando azúcar y levaduras para que se produzca la segunda fermentación.

Crianza del vino espumoso sobre sus propias lías. La crianza dura entre 9 meses y 5 años, dependiendo de la calidad.

Las botellas se van girando a mano, paulatinamente para que las borras se concentren en el cuello de la botella. A continuación se congela el cuello de las botellas y se destapan para que las borras congeladas sean expulsadas al exterior.

El dosaje es el último toque que el elaborador puede aportar a su vino. BRUT NATURE 0-3 g/LRS

