

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Segura Viudas
Nombre	La Vit Brut Nature
Uvas	Macabeu Parellada
Ubicación	España > Cataluña
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco / Brut nature
Alcohol	14.0 %
Precio	8,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura	
Platos	New Dish

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
Acidez	3.70 g/l
azucar	3.00 g/l
pH	3.00

ELABORACIÓN

Barrica	18 Meses
Info. sobre	<p>La selección del Coupage para Lavit Brut Nature empieza en el viñedo, pues tanto la Macabeo como la Parellada proceden de dos fincas escogidas por nuestros enólogos y que nos dan las características que necesitamos para Lavit Brut Nature :</p> <ul style="list-style-type: none">- La uva Macabeo proviene de una finca llamada "Viña de los Plátanos", situada a las afueras de Vilafranca del Penedés. Las cepas tienen 36 años y el suelo es franco-arcilloso y algo calcáreo. La finca está a 330 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo suele recogerse a principios de Septiembre. La Macabeo aporta a Lavit Brut Nature la acidez, la frescura y el cuerpo necesario para evolucionar en botella. <p>La Parellada le da al coupage la ligereza, la finura y la elegancia propias del Lavit Brut Nature.</p>



Bodegas Segura Viudas - La Vit Brut Nature

Viticultura El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.

El coupage se elabora con 7 vinos diferentes de Macabeo y Parellada. A la hora de seleccionarlos, buscamos vinos muy afrutados, con buena estructura en boca y de una acidez media para que después de los 18 meses de crianza con sus lías aún permanezcan y dominen los aromas varietales de la uva.

Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan cualidades que le dan una identidad propia.

Para poder apreciar los múltiples matices de Lavit Brut Nature, el licor de expedición no lleva azúcar añadido

Tierra En el Pla de Manlleu, a 600 metros sobre el nivel del mar está la finca de "Sant Marc" donde a mediados de Octubre vendimiamos la Parellada más elegante de la zona. Cepas viejas, entre 30 y 35 años, de baja producción y sentadas en suelos calcáreo-arcillosos enriquecidos con compuestos minerales y abundantes piedras.

CATAS (1)

Fecha 13 de abril de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 92.0
Visual Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando ligera corona.
Olfato Aromas de crianza (levaduras, frutos secos, mantequilla), de frutas maduras y recuerdos anisado.
Boca Su entrada es suave y fresca, con una burbuja que encaja muy bien en la boca. En la vía retronasal encontramos recuerdos de frutos secos.

BOTELLAS SACADAS (1)

13/4/16	Precio de		13/4/16	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--