

Jacques Bruère 2012 Gran Reserva



Añada	2012
Bodega	Bon Courage
Den.origen	Espumoso de Sud África
Uvas	Pinot Noir y Chardonnay
Fecha de cata	20/03/24
Tipo de vino	Espumoso
Precio	30 €

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Durante la primera fermentación, el vino base se mantuvo sobre lías durante 8 meses.

El 10% del Chardonnay fue Fermentado en barrica. La "magia de las burbujas" comienza durante la 2ª fermentación que se produce en botella extendiéndose así

Maduración sobre lías durante 96 meses. Después "degüelle" (eliminación de las lías de levadura) y "dosificación" (adición de vino base y azúcar).

Análisis enológico

Alcohol: 10,9%

Acidez

pH: 3,14

Acidez Total: 7,3 g/l

Azucares: 5,5 g/l

Deguelle: Marzo 2023

Fases de la cata:

Visual

Amarillo pajizo con ribete dorado, burbuja intensa

Olfativa

Aromas a cítricos como el limón, a frutas como la manzana, de hueso, como melocotón maduro, membrillo, flores blancas, frutos secos como la almendra y la nuez, aparece el yogurth y el regaliz negro

Boca

En boca es goloso a la vez que salino, burbuja finamente integrada, amplio en boca y jugoso, acidez elevada y amargor final, es un vino con estructura, largo y persistente