

VILA VINITECA

DES DEL 1932

GLISSADE

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Glissade Rosé Brut Nature i Glissade Brut Nature



GLISSADE BRUT

Anyada: 2021

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 40% macabeu, 40% xarel·lo i 20% parellada

Altitud: entre 50 i 700 m

Data de verema: macabeu a finals d'agost, xarel·lo a principis de setembre i parellada a finals de setembre

Elaboració: mètode tradicional. Pre-maceració ràpida de la xarel·lo a la premsa i posterior premsat suau. Primera fermentació en dipòsits a temperatura controlada de 15-16 °C i segon fermentació en ampolla durant un mes i mig, a una temperatura d'entre 13 i 15 °C.

Tiratge: al llarg del 2022

Criança en ampolla: de 9 a 12 mesos amb un remogut anual per afavorir el contacte

Graduació alcohòlica: 11,5% vol.

Nota de tast: té un color groc palla pàl·lid amb brillants reflexos verdosos. Al nas és fragant, amb intenses aromes de fruita blanca madura que s'entremesclen amb tocs de llimona i eucaliptus, sobre un fons de massapà i brioix. A la boca és lleugerament dolç, amb una agradable bombolla amb textura de "mousse" que embolcalla el paladar. El final és plaent, deixant subtils records de poma i crema pastissera.

Maridatge: ideal per acompanyar aperitius, marisc, peixos i carns blanques i postres poc dolces.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel

GLISSADE

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Glissade Brut i Glissade Rosé Brut Nature



GLISSADE BRUT NATURE

Anyada: 2021

Tipus de vi: escumós blanc

Varietats: 40% macabeu, 40% xarel·lo i 20% parellada

Altitud: entre 50 i 700 m

Data de verema: macabeu a finals d'agost, xarel·lo a principis de setembre i parellada a finals de setembre

Elaboració: mètode tradicional. Pre-maceració ràpida de la xarel·lo a la premsa i posterior premsat suau. Primera fermentació en dipòsits a temperatura controlada de 15-16 °C i segona fermentació en ampolla durant un mes i mig, a una temperatura d'entre 13 i 15 °C.

Tiratge: al llarg del 2022

Criança en ampolla: de 9 a 12 mesos amb un remogut anual per afavorir el contacte. Sense addició de sucre al licor d'expedició.

Graduació alcohòlica: 11,5% vol.

Nota de tast: té un bonic color groc palla amb reflexos platejats. A l'inici és tímida al nas, però de mica en mica va desplegant delicades aromes de fruita blanca com la poma i la pera i subtils apunts de llimona, sobre un fons de brioixeria i uns deliciosos records d'ametlles verdes, gingebre i fonoll. A la boca és vibrant i àgil i té unes fines bombolles que es fonen al paladar amb una textura cremosa. El final de boca és cítric i intensifica la sensació refrescant.

Maridatge: perfecte per acompanyar tota mena d'aperitius, arrossos de mar o muntanya, peixos i carns blanques amb salses lleugeres i formatges tendres.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel

VILA VINITECA

DES DEL 1932

GLISSADE

Enòleg: Manel Martínez

Denominació d'Origen: D.O. Cava

Població: Sant Sadurní d'Anoia

Regió: Penedès (Barcelona)

Altres vins del celler: Glissade Brut i Glissade Brut Nature

GLISSADE ROSÉ BRUT NATURE

Anyada: 2021

Tipus de vi: escumós rosat

Varietats: 50% monastrell, 30% garnatxa i 20% trepat.

Altitud: entre 200 i 700 m

Data de verema: setembre de 2021

Elaboració: mètode tradicional. Premsat suaument. Primera fermentació en dipòsits a temperatura controlada de 15-16 °C i segona fermentació en ampolla durant un mes, a una temperatura d'entre 13 i 15 °C.

Tiratge: al llarg del 2022

Criança en ampolla: de 9 a 12 mesos amb un remogut anual per afavorir el contacte. Sense addició de sucre al licor d'expedició.

Graduació alcohòlica: 11,5% vol.

Nota de tast: té un brillant color salmó amb reflexos coure. Al nas és intens i aromàtic, on destaquen les notes de fruites com el préssec, la nectarina i els albercocs, juntament amb lleugeres pinzellades de cirera, gerd, aranja i flors seques que es fonen amb les notes de brioixeria. A la boca és equilibrat, fresc i fluid, amb una textura amable i una bombolla integrada, i amb apunts de fruita de pinyol i fonoll al final de boca.

Maridatge: per acompanyar amanides, tota mena de mariscs, sushi i postres a base de fruita, com una macedònia.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Champagne Glass de la sèrie Veritas de Riedel

