GLISSADE

Enólogo: Manel Martínez
Denominación de Origen: D.O. Cava
Población: Sant Sadurní d'Anoia
Región: Penedès (Barcelona)
Otros vinos de la bodega: Glissade Rosé Brut Nature y Glissade Brut Nature

GLISSADE BRUT

Añada: 2021
Tipo de vino: espumoso blanco
Variedades: 40% macabeo, 40% xarel·lo y 20% parellada
Altitud: entre 50 y 700 m
Fechaa de vendimia: macabeo a finales de agosto, xarel·lo a principios de septiembre y parellada a finales de septiembre

Elaboración: método tradicional. Pre-maceración rápida de la xarel·lo en la prensa y posterior prensado suave. Primera fermentación en depósitos a temperatura controlada de 15-16 ºC y segunda fermentación en botella durante un mes y medio, a una temperatura de entre 13 y 15 ºC.
Tiraje: a lo largo de 2022
Crianza en botella: de 9 a 12 meses con un removido anual para favorecer el contacto
Graduación alcohólica: 11,5% vol.

Nota de cata: tiene un color amarillo pajizo pálido con brillantes reflejos verdosos. En nariz es fragante, con intensos aromas de fruta blanca madura que se entremezclan con toques de limón y eucalipto, sobre un fondo de mazapán y brioche. En boca es ligeramente dulce, con una agradable burbuja con textura de "mousse" que envuelve el paladar. El final es placentero, dejando sutiles recuerdos de manzana y crema pastelera.

Maridage: ideal para acompañar aperitivos, mariscos, pescados y carnes blancas y postres poco dulces.
Temperatura de servicio: entre 6 i 8 ºC
Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel

VILA VINITECA

DES DEL 1932

GLISSADE

Enólogo: Manel Martínez
Denominación de Origen: D.O. Cava
Población: Sant Sadurní d'Anoia
Región: Penedès (Barcelona)
Otros vinos de la bodega: Glissade Brut y Glissade Rosé Brut Nature

GLISSADE BRUT NATURE

Añada: 2021
Tipo de vino: espumoso blanco
Variedades: 40% macabeo, 40% xarel·lo y 20% parellada
Altitud: entre 50 y 700 m
Fechaa de vendimia: macabeo a finales d e a gosto, x arel·lo a p rincipios de septiembre y parellada a finales de septiembre

Elaboración: método tradicional. Pre-maceración rápida de la xarel·lo en la prensa y posterior prensado suave. Primera fermentación en depósitos a temperatura controlada de 15-16 ºC y segunda fermentación en botella durante un mes y medio, a una temperatura de entre 13 y 15 ºC.
Tiraje: a lo largo de 2022
Crianza en botella: de 9 a 12 meses con un removido anual para favorecer el contacto. Sin adición de azúcar en el licor expedición.
Graduación alcohólica: 11,5% vol.

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo pajizo con reflejos plateados. Al inicio es tímido en nariz, pero poco a poco va desplegando delicados aromas de fruta blanca como la manzana y la pera y sutiles apuntes de limón, sobre un fondo de bollería y unos deliciosos recuerdos de almendras verdes, jengibre y hinojo. En boca es vibrante y ágil y tiene unas finas burbujas que se funden en el paladar con una textura cremosa. El final de boca es cítrico e intensifica la sensación refrescante.

Maridage: perfecto para acompañar todo tipo de aperitivos, arroces de mar o montaña, pescados y carnes blancas con salsas ligeras y quesos tiernos.
Temperatura de servicio: entre 6 i 8 ºC
Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel

VILA VINITECA

DES DEL 1932

GLISSADE

Enólogo: Manel Martínez
Denominación de Origen: D.O. Cava
Población: Sant Sadurní d'Anoia
Región: Penedès (Barcelona)
Otros vinos de la bodega: Glissade Brut y Glissade Brut Nature

GLISSADE ROSÉ BRUT NATURE

Añada: 2021
Tipo de vino: espumoso rosado
Variedades: 45% monastrell, 30% garnacha y 20% trepat
Altitud: entre 200 y 700 m
Fechaa de vendimia: septiembre de 2021

Elaboración: método tradicional. Prensado suavemente. Primera fermentación en depósitos a temperatura controlada de 15-16 ºC y segunda fermentación en botella durante un mes, a una temperatura de entre 13 y 15 ºC.
Tiraje: a lo largo de 2022
Crianza en botella: de 9 a 12 meses con un removido anual para favorecer el contacto. Sin adición de azúcar en el licor expedición.
Graduación alcohólica: 11,5% vol.

Nota de cata: tiene un brillante color salmón con reflejos cobrizos. En nariz es intenso y aromático, donde destacan las notas de frutas como el melocotón, la nectarina y los albaricoques, junto con ligeras pinceladas de cereza, frambuesa, pomelo y flores secas que se funden con las notas de bollería. En boca es equilibrado, fresco y fluido, con una textura amable y una burbuja integrada, y con apuntes de fruta de hueso e hinojo en el final de boca.

Maridage: para acompañar ensaladas, todo tipo de marisco, sushi y postres a base de fruta, como una macedonia.
Temperatura de servicio: entre 6 i 8 ºC
Copa recomendada: Champagne Glass de la serie Veritas de Riedel