

ÁNGEL RESERVA BRUT NATURE

“Método Tradicional”

Crianza minima 36 meses en rima

D.O. Manchuela-Product of Spain-Estate bottled

ÁNGEL reserva brut nature es un vino espumoso que nace con el último miembro de la tercera generación de la bodega. Un vino de personalidad propia elaborado por “método tradicional”

TIERRA Y TIPICIDAD

PROCEDENCIA	Vino procedente de viñedos propios de macabeo ubicados en Villanueva de la Jara (Cuenca) D.O. MANCHUELA
VIÑEDOS	Viñedos a 800 mts. de altitud . Suelo calizo con textura franco arcillosa. Viñedos cultivados en secano
VENDIMIA	Vendimia manual en caja de 15 Kg. con selección de uvas en el campo.
VINIFICACIÓN	Método tradicional. Maceración en frío sobre cajas de vendimia. Selección de racimos. Prensado a baja presión. Limpieza del mosto flor por desfogado estático. 1ª Fermentación a baja Temperatura. 2ª Fermentación en botella
CRIANZA	Crianza mínima de 36 meses permaneciendo en rima hasta su degüelle.
DEGÜELLE	Degüelle “à la volée” (sin congelar cuello) y expedición con el mismo vino espumoso Ángel “brut nature”.
MARIDAJE	Mariscos, pescados, carnes blancas, rojas, arroces, jamón ibérico, quesos curados y semicurados...
VARIEDADES	MACABEO 100%



Comentarios del Enólogo
José Manuel Moratalla

ASPECTO VISUAL Color amarillo dorado pálido con burbuja fina muy pequeña.

NARIZ Elegantes aromas de crianza con notas de mantequilla, brioche, pan tostado y frutos secos característicos de su larga crianza sobre fondo de fruta de hueso.

BOCA Su paso en boca es amplio con un carbónico bien integrado debido a su fina y cremosa burbuja. El final de boca es amplio, largo y persistente.

Elaborado y embotellado en origen por:
José Manuel Moratalla Collado
RE CLM 0744/CU

CODIGO GS1: 8437016926208
75 CL

16230 Villanueva de la Jara-Cuenca-Spain

12.5% VOL

www.bodegasmoratalla.es

Temperatura de servicio 6-8° C

PRODUCT OF SPAIN