



## Tr3vejos Espumoso Blanco

# altos de TR3VEJOS

### FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	<b>Espumoso blanco brut nature</b>
Disponible en	<b>750 ml</b>
Añada	<b>2017</b>
Variedades de uva	<b>Listán Blanco</b>
Fermentación	<b>Vino base en Acero inoxidable y 2º en botella.</b>
Crianza	<b>Mínimo 18 meses.</b>
Grado alcohólico	<b>12% vol.</b>
Tipo de suelo	<b>Volcánico</b>
Altitud	<b>1.240 m</b>
Orientación	<b>Norte</b>
Pluviometría	<b>200 l/m<sup>2</sup></b>

#### Suelo

**Roca volcánica**, con dos horizontes diferenciados:

- El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.
- Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.

#### Elaboración

Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Prensado ligero del racimo entero para obtener un vino base fresco y ligero. A continuación se aplica el *Méthode Traditionnelle Champenoise* con un período de crianza sobre lías de mínimo 18 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

#### Nota de cata

**Vista:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos, perlaje impecable.

**Nariz:** Aromas de fruta blanca (manzana verde), cítricos y almendras.

**Boca:** Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de fruta blanca. Burbuja integrada y delicado post-gusto largo, característico y muy elegante.

VOLCANIC WINES · MOUNTAINS WINES · ATLANTIC WINES



BURBUJAS DE ALTURA · CARÁCTER DEL TEIDE · ESPUMA DEL ATLÁNTICO · NATURALEZA CANARIA