



## Muscanti Brut Sekt

### Vino espumoso natural brut

**Vino base:** Vino blanco 10,5°.

**Procedencia:** Penedés.

**Variedades:** Macabeo (Viura), Parellada, Xarel·lo.

**Elaboración:** La segunda fermentación natural, idéntica a la que transforma el mosto en vino, se realiza en grandes cubas, siguiendo el método Charmat.

**Graduación:** 11,5% vol.

**Azúcar residual:** 12-15 g/l.

**Acidez total:** 4,20 g/l (a.s.).

**Acidez volátil:** Menos de 0,70 g/l.

**SO<sub>2</sub> total:** Menos de 170 mg/l.

**Presión (a 20°C):** Más de 4 atm.

**Tipo de botella:** Cava, 75 cl.

**Nota de cata:** Color amarillo pálido, con ligeros matices verdosos, muy brillante. Buen desprendimiento de burbujas finas, uniformes y persistentes. Aroma ligeramente afrutado. Agradable paladar, frescor suave y equilibrado.