



Julián Mateo

BRUT

Región: *Castilla La Mancha*

Variedad: *Macabeo*

Alcohol: *11%*

Terroir. *Selección de cepas de Macabeo de nuestras fincas de Castilla, situadas en el extremo norte de la región. Suelos arcillosos muy pobres, con escasa retención de lluvia y expuestos a una gran insolación durante gran parte del año. Las cepas tienen una edad mínima de 20 años y unos rendimientos inferiores a 7.000 kg por hectárea, dando lugar a un vino espumoso más seleccionado.*

Vinificación. *Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por en pequeños depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 22 días, con remontados constantes. Segunda fermentación en depósitos de acero inoxidable, donde posteriormente se realiza la adición de carbónico.*

Crianza. *Crianza de 6 meses en botella posterior al encorchado.*

Color. *Color amarillo brillante, con iridiscencias verdes y una burbuja firme y elegante.*

Aroma. *Fresco e intenso. Aromas a fruta de hueso, melocotón y albaricoque.*

Gusto. *Destaca por su amabilidad en boca, con toque frutales y frescos muy bien equilibrados. Final elegante.*

Maridaje. *Ideal como aperitivo y para cualquier tipo de celebración. Marida perfectamente con todo tipo de pescados, mariscos y una gran variedad de tapas.*