



ILUNUM ESPUMOSO 2022

VARIEDADES

Macabeo (70%), Parellada (30%)

PROCESO DE ELABORACIÓN

Coupage formado por una cuidada selección de los mejores vinos base de Macabeo y Parellada.

El vino procedente de uva Macabeo aporta buena acidez, equilibrio, finura y el carácter afrutado. El vino de la variedad Parellada nos proporciona la ligereza, finura y elegancia de este ILUNUM Brut Nature.

Una vez conseguido el cupage se realiza el tiraje. A partir de aquí se inicia la segunda fermentación en botella por método tradicional y sigue con una crianza en sus propias lías durante un mínimo de 15 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando una ligera corona.

Aroma complejo, fresco y de buena intensidad. Predominan los aromas a fruta blanca, flores y bollería. Tiene unos recuerdos a frutos secos.

En boca su entrada es suave y fresca; con burbujas potentes que encajan muy bien. Tiene un final largo, fresco y muy agradable. En vía retronasal aparecen de nuevo los recuerdos a frutos secos.

Se recomienda servir entre 6 y 8 °C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 11.58 %vol.

Acidez total: 3.89 g/l

pH: 3.16



620041727 - 637817620



bodegailunum@gmail.com