



Espumoso Método Ancestral

TAÏKA



**Producción :** Vendimia manual en pequeñas cajas de 10kg de uva exclusivamente de nuestra finca. Vinificado en pequeños tanques de 25hl. La fermentación se ha parado cuando el vino tenía el azúcar residual suficiente para generar la fermentación en botella, de modo que en el tiraje no se añade nada de azúcar. De esta forma todo el azúcar de la fermentación procede de la propia uva. Crianza en botella 30 meses.

**Varietades :** Sauvignon Blanc, Semillón

**NOTA DE CATA :**

**A la vista :** Ligeramente oliva verde.

**Nariz :** Notas minerales, ciertos lácticos de crianza en botella i fruta (melocotón) .

**Boca :** Burbuja fina que envuelve la boca sin agresividad. Complejo, fino y con buena acidez.

**Post gusto :** Largo con un gran abanico de postgustos

**Comentarios :** Este vino irá desarrollando en botella la complejidad de los espumosos de clima frío, haciéndose cada vez más integrado. Recomendamos guardar unos meses para su punto óptimo de consumo.

**Producción limitada :** 2.500 botellas de 75cl.