



COLET



GRAN CUVÉE EXTRA BRUT

CLÀSSIC PENEDÈS MÈTODU TRADICIONAL

70% CHARDONNAY
20% MACABEO
10% XAREL·LO

Crianza en rima: **24 meses (Reserva)**

Producción anual: **10.000 botellas**

Alcohol: **12% Alc by Vol**

Viñedo: **ecológico**

Bodega: **ecológico**

Color amarillo dorado. Burbuja fina y bien integrada. Aroma a lías finas, fruta madura, pastelería y especias dulces. En boca, equilibrado, sabroso, graso y largo. Muy gastronómico y con buena acidez.