



# COLET



## TRADICIONAL **EXTRA BRUT** CLÀSSIC PENEDÈS **MÉTODO TRADICIONAL**

---

55% XAREL·LO  
35% MACABEO  
10% PARELLADA

Añada: **2016**

Crianza en rima: **24 a 36 meses (Reserva)**

Producción anual: **70.000 botellas**

Alcohol: **12% Alc by Vol**

Viñedo: **ecológico**

Bodega: **ecológico**

R.Parker List: **90 puntos**

Guia Peñín 2019: **90 puntos**

Color amarillo brillante. Burbuja fina y bien integrada. Elegante y equilibrado. Aromas a lías finas, hierbas secas, flores marchitas. En boca, fresco con fino amargor y buena acidez.