

KIMERA ESPUMOSO ANCESTRAL ROSADO / BLANCO 2018

Variedad Garnatxa tinta y garnatxa blanca.

Vendimia Mecánica. Tercera semana de Septiembre 2018.

Añada Una añada ciertamente productiva. No importante para vinos blancos y rosados.

Rendimiento 6000 kg/ha.

Fecha de degüelle 10 de Septiembre de 2019.

Datos analíticos

Alcohol: 12,5% **Acidez total:** 7 g/l

Viticultura Viñas en las estribaciones de San Martín de Unx. Sitio en la subzona de Baja Montaña de Navarra. Cultivo tradicional en secano. Poca intervención.

Crianza 10 meses con sus lías en botella.

Total botellas 700 en rosado y 700 en blanco.

Datos comerciales

Formato: 75cl **Botella/caja:** 6

ESPUMOSO ANCESTRAL ROSADO

80% garnatxa tinta y 20% garnatxa blanca. Fermentado en inox a baja temperatura y posterior embotellado con aproximadamente 24 gramos de azúcar. Final de fermentación no siempre completa en botella. Carbónico natural fruto de esta fermentación. Azúcar residual variable. Degollado y rellenado con el mismo vino. Pequeña dosis de sulfuroso al embotellado. Etiquetado a mano.

ESPUMOSO ANCESTRAL BLANCO

80% garnatxa blanca + 20% garnatxa blanca con un año en barrica. La idea es ganar en complejidad y mejorar la sensación grasa o de volumen en boca. Los demás pasos son exactamente igual al espumoso ancestral rosado.

Con la elaboración de este espumoso ANCESTRAL hemos buscado la más pura expresión de la fruta. Pensamos en la elaboración de un vino alegre y divertido. Con él hemos dado un paso adelante respecto a los ensayos realizados en años anteriores. Ensayos de toma de presión y de pérdida de producto en degüelles. El aprendizaje vino acompañado de muchas roturas y explosiones de botellas. Este embotellado demuestra que tras 3 años seguimos avanzando.

KIMERA es el proyecto común que une a Luis Moya y Gonzalo Celayeta.

NOTAS DE CATA Fruta, flores, burbuja, felicidad es todo lo que nos aporta este espumoso ancestral. Placer sin más pretensiones.

