

G·A·T·E·L·L



OLIVARES

DISTRIBUCIONES

CAVA GATELL

D.O. CAVA



G · A · T · E · L · L

INITIAL

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

COUPAGE Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Malvasía

VITICULTURA *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018
Certificación Ecológica (CCPAE)*

CRIANZA *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza
mínima: 40 meses*

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	12%
Glucosa/Fructosa:	0.4 gr/l
Sulfuroso libre:	17 mg/l
Sulfuroso total:	84 mg/l
Acidez volátil:	0.27 g/l
Acidez total:	4.6 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.08

NOTAS DE CATA

Burbuja: *muy fina, abundante formando una corona persistente*

Color: *amarillo dorado.*

Aroma: *azahar, miel y manzanilla, frutos secos, especiado, cremoso, tostado, especias
dulces, fruta madura, brioche*

Boca: *sabroso, tostado, untuoso, fino amargor*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4998 botellas



VINO EN PROFUND

FINCA MAS GATSELL

- 2014 -

G·A·T·E·L·L

- Ambrosia -

100% NATURE - GRAN RESERVA

BOT. N.º 1000 / 6.57

G · A · T · E · L · L

AMBROSÍA

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

COUPAGE *Macabeo, Xarel.lo y Parellada*

VITICULTURA *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018*

Certificación Ecológica (CCPAE)

CRIANZA *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza mínima: 40 meses*

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	12%
Glucosa/Fructosa:	0.5 gr/l
Sulfuroso libre:	18 mg/l
Sulfuroso total:	85 mg/l
Acidez volátil:	0.25 g/l
Acidez total:	4.7 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.05

NOTAS DE CATA

Burbuja: *fina, abundante formando una corona persistente*

Color: *amarillo pálido con tonalidades verdosas*

Aroma: *frutas cítricas (limón y pomelo), frutas tropicales (lichi y piña), fruta madura, equilibrado, hierbas secas; al final destaca la vainilla y el tostado de la madera que recuerda al café con aromas balsámicos de menta fresca*

Boca: *buena acidez, sabroso, fruta madura, largo*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4517 botellas



G · A · T · E · L · L

ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA 2016

COUPAGE *Garnacha y Pinot noir*

VITICULTURA *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018
Certificación Ecológica (CCPAE)*

CRIANZA *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza
mínima: 40 meses*

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	11,5%
Glucosa/Fructosa:	0.2 gr/l
Sulfuroso libre:	19 mg/l
Sulfuroso total:	86 mg/l
Acidez volátil:	0.30 g/l
Acidez total:	4.8 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.10

NOTAS DE CATA

Burbuja: *fina y abundante formando un rosario persistente*

Color: *cobrizo, cebolla pálido con tonalidades violáceas*

Aroma: *hierbas de tocador, fruta madura, frutos secos*

Boca: *fresco, sabroso, afrutado, potente, con ligera acidez y fino amargor*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 2923 botellas



VINEDOS EN PROPIEDAD
FINCA MAS GATELL
- 2016 -

G·A·T·E·L·L

Heritage -

BRUT NATURE - GRAN RESERVA

DOT N.º 0476 / 3784

G · A · T · E · L · L

HERITAGE

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

COUPAGE *Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay*

VITICULTURA *Ecológica: Desde 2015, en conversión. A partir de 2018
Certificación Ecológica (CCPAE)*

CRIANZA *Vino base fermentado en barricas de roble francés. Crianza
mínima: 40 meses*

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	12,1%
Glucosa/Fructosa:	1 gr/l
Sulfuroso libre:	20 mg/l
Sulfuroso total:	8 mg/l
Acidez volátil:	0.28 g/l
Acidez total:	4.5 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.07

NOTAS DE CATA

Burbuja: *fina, abundante, formando una corona persistente en el tiempo*

Color: *amarillo pálido con tonalidades doradas*

Aroma: *lías finas, floral, hierbas de tocador, brioche, vainilla y tabaco*

Boca: *potente, sabroso, buena acidez, equilibrado*

PRODUCCIÓN LIMITADA: 3784 botellas