



VIN DORÉ 24K
THE LUXURY OF GOLD

BRUT IMPERIAL

CON POLVO DE ORO 24K ALIMENTARIO

BRUT WITH 24K EDIBLE GOLD DUST

VARIEDAD

Airén (60%),
Sauvignon Blanc (20%), Macabeo (20%).

ELABORACIÓN

Método tradicional de doble fermentación, 36 meses entre lías, que añadido a la fórmula única de polvo de oro 24K lo hace un producto único.

NOTA DE CATA

En vista, amarillo limón, con ribete amarillo pajizo y reflejos dorados con trazas aceitosas, burbuja fina y constante.

En nariz, notable intensidad, aromas primarios frutales con recuerdos a manzana golden y pomelo, toques de bollería brioche, con gran duración. Retronasal frutal con notas de avellana, matices de autólisis.

En boca, entrada seca, crujiente gracias a su fina burbuja, fresca acidez. Postgusto largo y franco.

GASTRONOMÍA

Servir entre 6 y 8°C.
Perfecto para brindar en eventos y ocasiones especiales.

TECHNICAL DATA

Grado alcohólico:
12,5% by vol.
Acidez Total: 5,1 gr/l.
PH: 3,53.
Alérgenos: Sulfitos.
Disponible en:
75 cl, 1'5L, 3L, 6L.
Estuche individual /
Caja de 6 botellas.

VARIETY

Airén (60%),
Sauvignon Blanc (20%), Macabeo (20%).

ELABORATION

Traditional method, with double fermentation, 36 months between lees, which added to 24K Gold powder unique formula, makes it a unique product.

TASTING NOTE

In the sight, lemon yellow, with straw yellow trim and golden reflections, with oily traces, fine and constant bubble.

On the nose, remarkable intensity, primary fruit aromas with hints of golden apple and grapefruit, touches of brioche pastry, with great duration. Fruity retronasal with notes of hazelnut, nuances of of autolysis.

On the palate, dry entry, crispy thanks to its fine bubble, fresh acidity. Long and frank aftertaste.

SERVING RECOMMENDATION

Serve between 6 and 8°C.
Perfect for providing events and special moments.

TECHNICAL DATA

Content of alcohol:
12,5% by vol.
Total acidity: 5,1 gr/l
PH: 3,53
Allergy risk: Sulphites.
Available in:
75 cl, 1'5L, 3L, 6L.
Individual case /
Box of 6 bottles.

