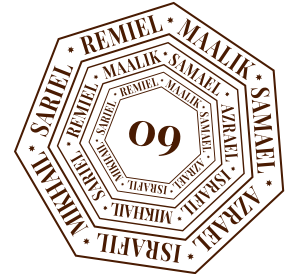


ARCÁNGEL GAVRIEL

*ARCÁNGEL QUE IRRUMPE EL SILENCIO
Y TRAE CONSIGO LA VERDAD DIVINA*

ED. LIMITADA LOS ARCÁNGELES



Variedad

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Viñedos

Charly-sur-Marne, Valle del Marne, Champagne, Francia.

Suelo

Arcillo-calcáreos, con presencia de margas, tiza y arenas finas. Este perfil combina una excelente capacidad de retención hídrica con un drenaje natural equilibrado, lo que permite un desarrollo regular de la vid incluso en años secos. La tiza del subsuelo actúa como una esponja, almacenando agua y liberándola lentamente, mientras refleja la luz y favorece la maduración uniforme de las uvas.

El resultado es un un rendimiento moderado y uva de gran fineza y mineralidad, ideal para la producción de vinos espumosos de alta calidad, característicos de la Champagne.

Vinificación y crianza

60 meses de segunda fermentación en botella. La fermentación se realiza a 14°C de temperatura para realizar una carbonización lenta y de burbuja fina.

Nota de cata del enólogo

Este Champagne Brut, expresa con precisión el carácter del Valle del Marne. De color amarillo pálido con reflejos dorados, presenta una burbuja fina y persistente que anticipa su elegancia. En nariz, revela notas de manzana verde, pera fresca y flores blancas, acompañadas por sutiles toques de brioche, miel y tiza húmeda, típicos del terroir calcáreo de la región. En boca es vibrante y equilibrado, con una acidez nítida que sostiene su textura cremosa. El final es largo, mineral y delicadamente salino, dejando una sensación de pureza y frescura que invita a seguir bebiendo. Un espumante de gran fineza y precisión, fiel reflejo del alma champenoise.



SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners