

# *Brut de Mar*

**(BM 17)**

**Nota de cata 02/2018**

## Aromas

De nariz suave con notas variadas , nos trae recuerdos a lima y ligero regaliz, apareciendo un fondo mineral propio del ensamblado de las distintas variedades y añadas seleccionadas , que aportan un interesante equilibrio al conjunto.

## Estructura

Con una estructura compleja, elegante y sedosa, no predomina ninguna de sus variedades, que tratadas en armonía concluyen en un vino fresco, ligero y redondo lleno de matices, riqueza en boca y amplio lagrimeo en copa.

## Textura

De fácil y untuoso paso por boca , con una suave y punzante abertura del carbónico que libera los sabores cítricos y minerales denotando el origen marítimo de los suelos de sus vinos base .

Notas finales de suave amargor acompañado de un resto amielado que lo hacen muy fácil y agradable de beber con una acidez equilibrada que no cansa e invita a seguir disfrutándolo.

## Apariencia

De color amarillo pajizo con brillos dorados y apariencia limpia glicérica y brillante, nos trae recuerdos de los vinos de Cádiz, clarificados por precipitación, sin adición de absorbentes ni medios físicos de filtrado, lo que resalta su carácter artesanal, manteniendo la naturalidad y la riqueza de los vinos empleados.

Carbónico bien integrado y de potencia agradable, con salida de finas burbujas que perduran debido a su elaboración por el método tradicional que le confieren calidad y equilibrio.

Al ser un vino artesanal a veces se pueden encontrar ligeros precipitados, que añaden complejidad al vino debido a la riqueza mineral que conserva, haciendo perdurar ampliamente los aromas en copa símbolo de la calidad de los vinos ensamblados.

***Elegante, fácil y agradable en boca, vivo y punzante, es un espumoso poco al uso, su coupage, le confiere un equilibrio de frescor, acidez, dulzor y complejidad que lo hacen muy adecuado para maridar con casi todo, resaltando los sabores sin interferir por su suavidad con las viandas que acompañe.***

