

VIETERNUM — BUBBLES LEGACY 2020 · FICHA TÉCNICA

Espumoso método tradicional de guarda superior: burbuja finísima, panadería sutil, flor blanca y fruta de hueso. Viticultura manual y larga crianza en rima para una textura cremosa y final salino.

IDENTIDAD		ANÁLISIS	
Nombre	Viernum Bubbles Legacy 2020	Alcohol	12,0 % vol
Tipo	Espumoso de Guarda Superior · Método tradicional	Acidez total	5,8–6,5 g/L (tartárico)
Variedad	Xarel·lo 40% · Macabeo 30% · Parellada 20% · Chardonnay 10%	pH	≈ 3,10–3,20
Añada	2020	Azúcar residual	≤ 3 g/L
ALÉRGENOS		Alérgenos	Contiene sulfitos
ORIGEN Y VITICULTURA		NOTA DE CATA	
Zona	Sant Cugat de Sesgarrigues (Alt Penedés)	Nariz	Amarillo pálido con destellos dorados; burbuja muy fina y persistente
Altitud	≈ 300–500 m (ref.)	Boca	Flor blanca, hinojo y cítricos; bollería fina, almendra y melocotón blanco
Suelos	Calcáreos y franco-arenosos		Cremoso y tenso; acidez vertical, salinidad sutil y final largo
Viticultura	Sostenible; vendimia manual en cajas pequeñas		
ELABORACIÓN		SERVICIO Y MARIDAJE	
Prensado	Fracciones iniciales; rendimiento ~60%	Servicio	8–10 °C · Copa tulipa de espumoso
Segunda fermentación	Método tradicional; tiraje 2020	Maridajes	Mariscos, sashimi, arroces, aves, jamón ibérico y cocina vegetal
Crianza	En rima ≥ 48 meses		
Dosaje	0–3 g/L		
Clarificación/estab.	Degüello manual		

