

# 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

Nombre	Vieternum Bubbles Legacy 2020
Tipo	Espumoso de Guarda Superior · Método tradicional
Variedad	Xarel·lo 40% · Macabeo 30% · Parellada 20% · Chardonnay 10%
Añada	2020

## ORIGEN Y VITICULTURA

Zona	Sant Cugat de Sesgarrigues (Alt Penedés)
Altitud	≈ 300–500 m (ref.)
Suelos	Calcáreos y franco-arenosos
Viticultura	Sostenible; vendimia manual en cajas pequeñas

## ELABORACIÓN

Prensado	Fracciones iniciales; rendimiento ~60%
Segunda fermentación	Método tradicional; tiraje 2020
Crianza	En rima ≥ 48 meses
Dosaje	0–3 g/L
Clarificación/estab.	Degüello manual

## ANÁLISIS

Alcohol	12,0 % vol
Acidez total	5,8–6,5 g/L (tartárico)
pH	≈ 3,10–3,20
Azúcar residual	≤ 3 g/L
Alérgenos	Contiene sulfitos

## NOTA DE CATA

Vista	Amarillo pálido con destellos dorados; burbuja muy fina y persistente
Nariz	Flor blanca, hinojo y cítricos; bollería fina, almendra y melocotón blanco
Boca	Cremoso y tenso; acidez vertical, salinidad sutil y final largo

## SERVICIO Y MARIDAJE

Servicio	8–10 °C · Copa tulipa de espumoso
Maridajes	Mariscos, sashimi, arroces, aves, jamón ibérico y cocina vegetal

