

RANIA PREMIUM

Vino espumoso brut nature / *Sparkling wine brut nature*

Variedades / Varieties:

Chardonnay

Edad del viñedo / Age of

vine: De 80 a 120 años / *to 80 at 120 years*

Parcela / Piece of ground:

La Guindalera / **The Guindalera**

Superficie / Size: 6 Has

Franja Altitudinal / Height

ranges: 750 - 1025 MSNM

Climatología / Climatology:

Mediterráneo Montaña / *Mediterranean mountain*

Orientación / Orientation:

NE

Pendientes / Slopes:

15-35%

Sistemas de cultivo /

Cropping System: Viñedo en cabeza / *Head pruned vineyards*

Crianza / Aging:

Realiza la segunda fermentación en botella por el método tradicional a temperatura baja controlada. Permanece en la cava en posición de rima durante más de 36 meses antes del degüelle.

/

The second fermentation is performed in the bottle by the traditional method at controlled low temperature. It remains face down position for more than 36 months before disgorging.



Nota de cata / Tasting note:

Vino espumoso brut nature elaborado por el método tradicional con una crianza de 36 meses. Solo con estas largas crianzas conseguimos que los vinos se definan por su elegancia, cremosidad, frescura, equilibrio, complejidad y personalidad única. De color amarillo pálido con ribetes dorados y abundantes rosarios de burbujas finas y persistentes que forman una buena corona. En su fase olfativa tenemos aromas florales como el jazmín y el azahar, frutas blancas y tropicales. Equilibrado, graso y con volumen.

/

A sparkling wine, brut nature, made using the traditional wine technique which implies a 36 months aging. Its elegance, creaminess, freshness, balance, complexity and unique personality it is found thanks to these long aging periods. Pale yellow with gold trim dominates the tonality of the Rania Premium. Plenty of fine bubble beads form a crown in the glass. Floral aromas such as jasmine and orange blossom, and white and tropical fruits fragrances arise upon contact with the nose. In the mouth it is fat and balanced, with volume.