

# RANIA

Vino espumoso brut nature / *Sparkling wine brut nature*

## Variedades / Varieties:

Moscatel de Alejandria /  
*Muscat of Alexandria*

## Edad del viñedo / Age of

vine: De 50 a 120 años / *to*  
*50 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 / *Goblet pruning*

## 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 24 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 24  
months before disgorging.



## Nota de cata / Tasting note:

Tiene un color amarillo  
pajizo con ribetes  
verdosos, limpio y  
brillante. Sus rosarios  
de burbujas son finas,  
persistentes e integradas.  
El aroma es fino con  
notas de frutas tropicales  
y flores blancas como el  
azahar, reconociéndose  
la variedad Moscatel,  
y fondo a pan tostado  
que nos da la segunda  
fermentación en botella.

El paso en boca es fresco  
y equilibrado.

/

It is straw yellow in colour  
with touches of green;  
clean and bright. This wine  
shows fine and persistent  
bubbles that form rosaries.  
Notes of tropical fruits  
and white flowers such as  
orange blossom shape its  
fine aroma. The Moscatel  
variety is very recognizable  
on it and based on  
toasted bread, the second  
fermentation is achieved in  
the bottle.

In mouth is very balanced  
and fresh.