



## DUBOIS SEMI SECO



### Proceso de Elaboración

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada.

La segunda fermentación, tiene lugar en depósitos isobáricos con una crianza de seis meses mínimo en contacto con las levaduras.



### Coupage

Airén y Macabeo



### Notas de cata

Perfecta limpidez. Matices amarillo-verdosos.

Buen desprendimiento de burbujas.

Especial conservación de la corona de espuma.

Ligeras notas olfativas de fermentación y crianza que combinan muy bien con los aromas afrutados.

Muy seco, en paladar es fresco con complejas sensaciones de crianza, es equilibrado con un postgusto agradable.



### Análisis

---

Grado alcohólico: 11,5% vol.

---

Acidez total: 3,80 g/l

---

Azúcar: 36,0 g/l

---