



40% Cartoixà
35% Macabeu
25% Parellada

Bombolles fines i perfectament integrades, un rosari fi i constant. L'aroma varietal barreja notes fresques (préssecs blancs, fonoll, llima) i flors blanques.

Temperatura aconsellada de consum:
6-8°C

El pas de boca és ample, estructurat, fresc i amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca destaca la presència de fruits secs i el postgust llarg.

Alcohol: 12.5%

Snou Brut i Brut Nature

Vinyes del Baix Gaià

Vinyes de Macabeu, Cartoixà i Parellada, conreades en agricultura convencional. Els sòls són generalment franc-arenosos de baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm es desrapa i es prensa. Amb el most s'omplen tancs d'acer inoxidable i es deixa reposar durant 24 hores. L'endemà se separa el most clar i se sembren els llevats per iniciar la fermentació. La durada de la fermentació és de 15 dies a una temperatura d'entre 14 i 15°C. Al vi base s'afegeix sucre i llevats i s'embotella en ampolles tipus cava. Dins l'ampolla farà la segona fermentació o presa d'escuma i restarà en criança durant un mínim de 15 mesos. Llavors es procedeix a aclarir amb pupitres i al posterior degollat, després s'afegeix licor d'expedició i es posa un tap de suro. La concentració de sucres pel Brut nature és inferior a 3 g/l i pel Brut és de 5-6g/l.



40% Cartoixà
35% Macabeo
25% Parellada

Burbujas finas y perfectamente integradas, un rosario fino y constante. El aroma varietal mezcla notas frescas (melocotones blancos, hinojo, lima) y flores blancas.

Temperatura aconsejada de consumo:
6-8°C

El paso de boca es amplio, estructurado, fresco y con nervio gracias a sus toques cítricos. Al final de boca destaca la presencia de frutos secos y el postgusto largo.

Alcohol: 12.5%

Snou Brut y Brut Nature

Viñedos del Baix Gaià

Viñas de Macabeo, Cartoixà y Parellada, cultivadas en agricultura convencional. Los suelos son generalmente franco-arenosos de baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se desrapa y se prensa. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto limpio y se siembran las levaduras para iniciar la fermentación. La duración de la fermentación es de 15 días a una temperatura de entre 14 y 15°C. Al vino base se añade azúcar y levaduras y se embotella en botellas tipo cava. Dentro la botella hará la segunda fermentación o toma de espuma y quedará en crianza durante un mínimo de 15 meses. Entonces se procede a aclarar con pupitres y al posterior deguelle, después se añade licor de expedición y se pone un tapón de corcho. La concentración de azúcares en el Brut Nature es inferior a 3 g/l y en el Brut es de entre 5-6g/l.



50% Cartoixà
35% Macabeu
25% Parellada

Huge intensity and magnificent expressivity. Thin bubble perfectly integrated, a constant rosary. The varietal aroma mixes fresh notes (white peaches, fennel, lime) and white flowers.

Recommended consumption
temperature: 6-8°C

The mouthfeel is wide, structured, fresh and edgy thanks to its citrus touches. At the end of the mouth, the presence of nuts and the long aftertaste stands out.

Alcohol: 12.5%

Snou Brut and Brut Nature Vineyards of Baix Gaià

Vineyards of Macabeo, Cartoixà and Parellada, cultivated in conventional agriculture. The soils are generally low-fertility sandy loam. Once harvested, the grapes are peeled and pressed. The must is filled with stainless steel tanks and left to stand for 24 hours. The next day the clean must is separated and the yeasts are sown to start fermentation. The duration of fermentation is 15 days at a temperature of between 14 and 15°C. Sugar and yeast are added to the base wine and bottled in cava-type bottles. Inside the bottle, it will undergo a second fermentation in the bottle and will remain aging for a minimum of 15 months. Then proceed to rinse with desks and subsequent disgorging, add expedition liquor and put a cork. The concentration of sugars for the Brut Nature is less than 3 g/l and for the Brut about 5-6g/l.