

# VEGA TOLOSA

## BRUT NATURE GRAN RESERVA

CHARDONNAY 100%  
TRADITIONAL METHOD  
AGED IN THE BOTTLE FOR 36 MONTHS  
GRAN RESERVA  
ALCOHOL 12,5%  
DOP MANCHUELA  
ORGANIC  
VEGAN  
LIMITED EDITION 1000 BOTTLES

CHARDONNAY 100%  
METODO TRADICIONAL  
CRIANZA EN BOTELLA 36 MESES  
GRAN RESERVA  
ALCOHOL 12,5%  
DOP MANCHUELA  
ECOLÓGICO  
VEGANO  
EDICIÓN LIMITADA 1000 BOTELLAS

Vega Tolosa Brut Nature comes from a 32-hectare chardonnay vineyard, selecting only 2 hectares for the production of this sparkling wine.

In the vineyard, we pay a lot of attention and care for the correct evolution and maturation.

Its transfer to the winery is also used with maximum care with the selection of the grapes and their cold pre-fermentation maceration to extract aromas. The base wine is made with the flower must with fermentation in new 500-liter French oak barrels.

Afterwards, it is transferred to the bottle to carry out the second fermentation and aging on lees for 36 months to obtain more complex aromas from the yeasts.

A disgorgement by freezing the neck cold and refilling with the previous bottle, without adding shipping liquid.

It is an honor for our ancestors to create this sparkling wine where the quality of the grapes, the work and the time is reflected in this unique Brut nature.



Vega Tolosa Brut Nature nace de un viñedo de chardonnay de 32 hectáreas, seleccionando sólo 2 hectáreas para la elaboración de este vino espumoso.

En el viñedo prestamos mucha atención y cuidado a la correcta evolución y maduración de la uva.

Su traslado a bodega se realiza en frío, seleccionando la uva y realizando una maceración prefermentativa en frío para extraer aromas. El vino base se elabora con el mosto flor escurrido y la fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500 litros con control de temperatura.

Posteriormente se pasa a botella para realizar la segunda fermentación y crianza sobre lías durante 36 meses para obtener aromas más complejos de las levaduras.

Se realiza el degüelle congelando el cuello en frío y rellenando con la botella anterior, sin añadir líquido de expedición.

Es un honor para nuestros antepasados crear este espumoso donde la calidad de la uva, el trabajo y el tiempo se reflejan en este único Brut Nature.