

Perles Blancques

Pinot Blanc de Noirs - Chardonnay



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Pinot Blanc de Noirs 60%, Chardonnay 40%

MODO DE ELABORACIÓN

Después de recolectar y seleccionar a mano cuidadosamente las uvas de Pinot en cajas, para evitar la rotura de la baya y posibles maceraciones en el transporte a la bodega, luego se enfría la vendimia a muy baja temperatura antes de macerar ligeramente y prensar suavemente con la neumática. La uva Chardonnay para Cava es vendimiada con una buena acidez y con un equilibrio óptimo. Las dos variedades fermentan en Inox a muy baja temperatura para obtener y preservar al máximo sus aromas. Una parte del Chardonnay fermenta en barricas de roble. Una vez realizados los cupajes y estabilizado el vino base, se procede al tiraje y segunda fermentación en botella. Tras una crianza de más de veinticuatro meses está listo para saborearlo

EXAMEN VISUAL

Color amarillo pálido brillante, con reflejos amarillos y verdes, Sus pequeñas «perles blancques» suben lentamente, formando un rosario de caprichosos dibujos que finalizan en la corona.

EXAMEN OLFATIVO

Primera impresión muy agradable, de aromas finos y ligeros, persistentes de carácter varietal y de crianza.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es agradable, lleno y untuoso, con un post-gusto elegante y muy largo.

IMPRESIÓN FINAL

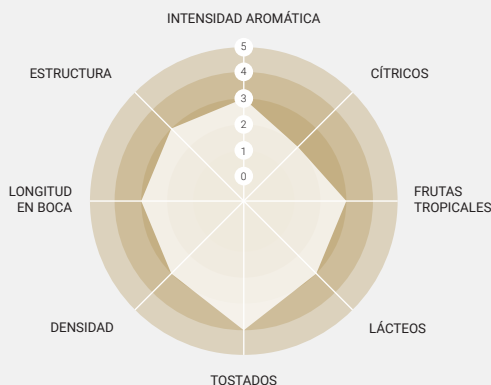
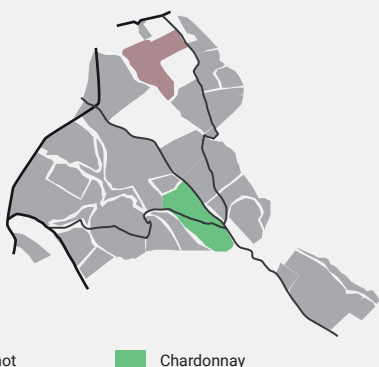
Gran equilibrio, muy fino y largo en boca.

CONSUMO

Para tomar a cualquier hora, como aperitivo o con todo tipo de comida, pues tiene un cuerpo para aguantar platos fuertes.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
AZÚCAR	4.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.4 g/l
PH	3
SO ₂ TOTAL	90 ppm

CAVAS PREMIUM



Odisea



Perles Roses



Perles Blancques



Perles d'Or