

Perles Roses

Pinot Noir



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Las uvas de pinot noir son recolectadas a primeros de agosto con cajas para minimizar su maceración. Una vez en bodega es prensada suavemente y fermentada en inoxidable a baja temperatura.

Después del tiraje tiene lugar su segunda fermentación en botella típica del «Método Champenoise» y, tras una crianza mínima de dos años, está listo para saborearlo.

EXAMEN VISUAL

Rosado pálido con reflejos de "piel de cebolla". Sus pequeñas "perlas rosas" suben lentamente hasta formar su característica 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

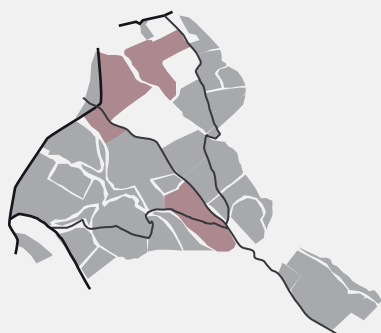
Gran equilibrio, muy fino y largo en boca.

CONSUMO

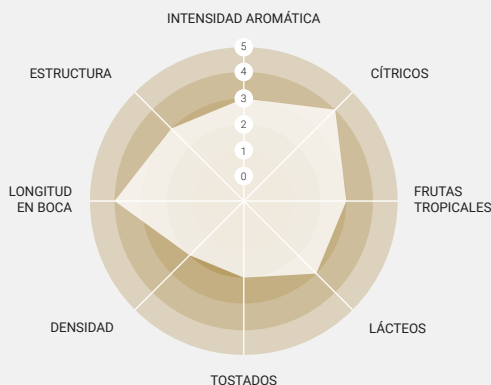
Para tomar a cualquier hora, como aperitivo o con todo tipo de comida, pues tiene un cuerpo para aguantar platos fuertes.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Pinot



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
AZÚCAR	4 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.2 g/l
PH	3.3
SO ₂ TOTAL	85 ppm

CAVAS PREMIUM



Odisca



Perles Roses



Perles Blancs



Perles d'Or