

Brut Vintage Rose

Pinot Noir - Parellada



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Pinot Noir 70% y Parellada 30%

MODO DE ELABORACIÓN

Recolección de las uvas Pinot Noi y Parellada por separado, prensado suave con pequeña maceración para no incrementar el color. Fermentación en tanques de inoxidable a muy baja temperatura, una vez el Vino base ha finalizado la fermentación se estabiliza y filtra para proceder al tiraje y la segunda fermentación en botella con un mínimo de 12 meses de crianza.

EXAMEN VISUAL

Color rosado muy pálido

EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable, aromas primarios de frutos rojos.

EXAMEN GUSTATIVO

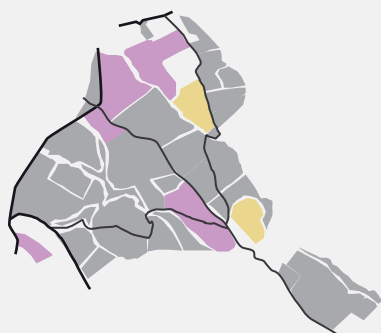
Ligero, burbujas muy bien integradas, agradable y largo en boca.

CONSUMO

Perfecto como aperitivo, pero a su vez es muy versátil.

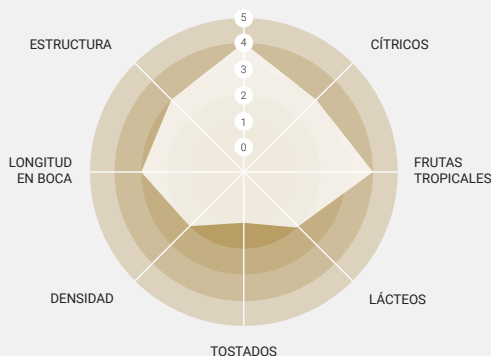
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Pinot Noir Parellada

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12% vol.
AZÚCAR	6.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.4 g/l
PH	3.29
SO ₂ TOTAL	88 ppm

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage