

# Brut Vintage Rose

Pinot Noir - Parellada



## FITXA TÈCNICA

### COMPOSICIÓ

Pinot Noir 70% y Parellada 30%

### MANERA D'ELABORACIÓ

Recollida de raïm Pinot Noi i Parellada per separat, premsat suau amb petita maceració per no incrementar el color. Fermentació en tancs d'inoxidable a molt baixa temperatura, un cop el Vi base ha finalitzat la fermentació s'estabilitza i filtra per procedir al tiratge i la segona fermentació en ampolla amb un mínim de 12 mesos de criaça.

### EXAMEN VISUAL

Color rosat molt pàl·lid.

### EXAMEN OLFACTIU

Molt agradable, aromes primàries de fruits vermells.

### EXAMEN GUSTATIU

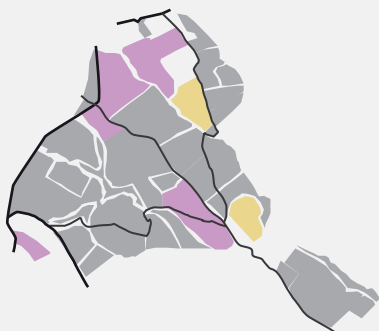
Lleuger, bombolles molt ben integrades, agradable i llarg en boca.

### MARIDATGE

Perfecte com a aperitiu, però al seu torn és molt versàtil.

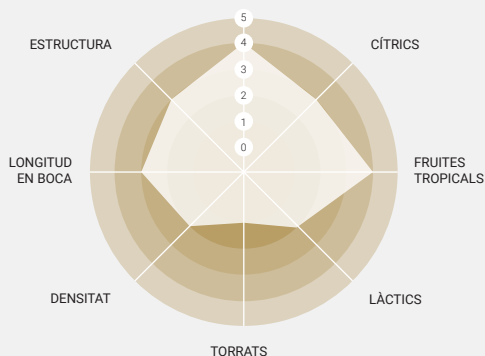
## DEGUSTACIÓ

## SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Pinot Noir Parellada

### INTENSITAT AROMÀTICA



### INFO TÈCNICA

ALCOHOL	12% vol.
SUCRE	6.5 g/l
ATT (ACIDES)	6.4 g/l
PH	3.29
SO <sub>2</sub> TOTAL	88 ppm

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage