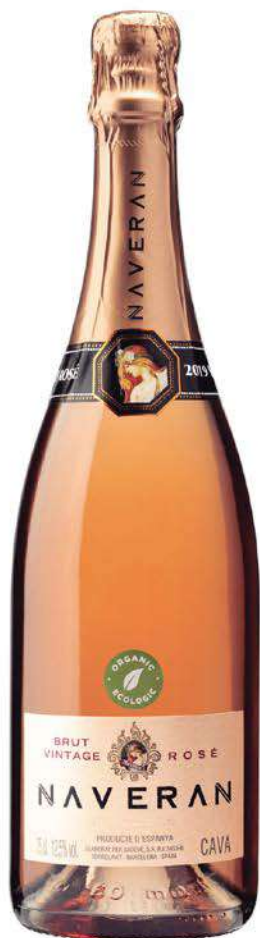


# Brut Vintage Rose

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

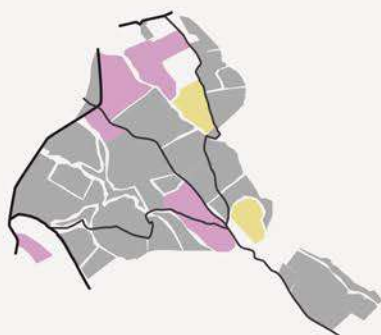
Ligero, burbujas muy bien integradas, agradable y largo en boca.

### 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 <sub>2</sub> TOTAL	88 ppm

CAVAS VINTAGE



Brut Vintage



Brut Vintage Rose



Nature Vintage

estd 1894

# NAVERAN

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA

Carretera Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775

TORRELAVIT (BARCELONA), ESPAÑA

Phone: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / Fax: +34 898 90 27

Website: [www.naveran.com](http://www.naveran.com) / Email: [sadeve@naveran.com](mailto:sadeve@naveran.com)

@cavas.naveran