

# Flor de Pinot

Pinot Noir - Viogner



## FICHA TÉCNICA

### COMPOSICIÓN

Pinot Noir 95%, Viogner 5%

### MODO DE ELABORACIÓN

La uva pinot noir es recolectada en su óptima maduración, cosechada y prensada sin ningún tipo de maceración para no incrementar el color. Fermentación a baja temperatura en tanques de inoxidable.

### EXAMEN VISUAL

Color rosado asalmonado pálido.

### EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable, aromas palmarios finos y ligeros.

### EXAMEN GUSTATIVO

En boca es lleno y untuoso, con un post gusto elegante y muy claro.

### IMPRESIÓN FINAL

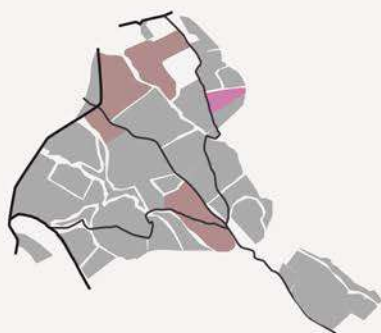
Muy interesante, armónico, franco, cremoso y persistente.

### CONSUMO

Vino muy versátil, maridaje excelente con nuestra cocina mediterránea, e inmejorable con arroces y pasta.

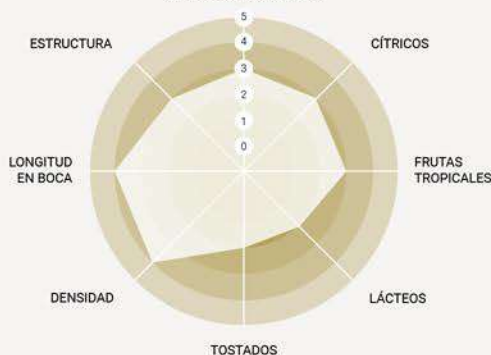
## DEGUSTACIÓN

## SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Pinot Viogner

### INTENSIDAD AROMÁTICA



### INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.6% vol.
AZÚCAR	0.7 g/l
ATT (ACIDEZ)	5.35 g/l
PH	3.5
SO <sub>2</sub> TOTAL	88 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela

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