

Perles Roses

Pinot Noir



FITXA TÈCNICA

COMPOSICIÓ

Pinot Noir 100%

MANERA D'ELABORACIÓ

Els raïms de pinot noir són recollits a primers d'agost amb caixes per minimitzar el seu maceració. Un cop al celler és premsat suaument i fermentat en inoxidable a baixa temperatura. Després del tiratge té lloc la seva segona fermentació en ampolla típica de l'«Mètode Champenoise» i, després d'una criança mínima de dos anys, està a punt per assaborir-lo.

EXAMEN VISUAL

Rosat pàl·lid amb reflexos de "pell de ceba». Les seves petites «perles roses» pugen lentament fins a formar la seva característica corona.

EXAMEN OLFACTIU

Primera impressió molt agradable, d'aromes fi ens i lleugers, persistents de caràcter varietal i de criança.

EXAMEN GUSTATIU

En boca és agradable, ple i untuós, amb un post-gust elegant i molt llarg.

IMPRESSIÓ FINAL

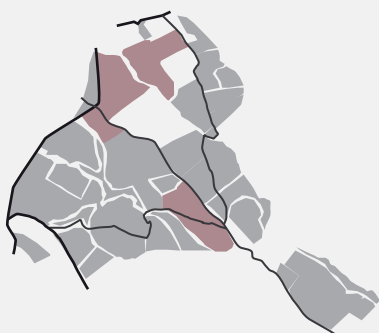
Gran equilibri, molt fi i llarg en boca.

MARIDATGE

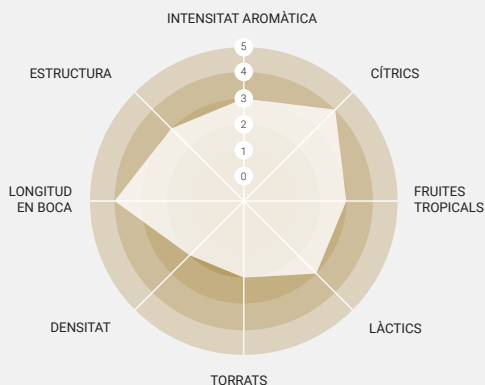
Per prendre a qualsevol hora, com aperitiu o amb tot tipus de menjar, ja que té un cos per aguantar plats forts.

DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Pinot



INFO TÈCNICA

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

CAVAS PREMIUM



Odisca



Perles Roses



Perles Blanques



Perles d'Or