

EFFECTE BRUT ROSAT



ORIGEN: Clàssic Penedès
VARIEDAD: 100% PINOT NOIR
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Cosecha y selección manual de la uva. Fermentación de 21 días a 15°C. Segunda fermentación a una temperatura de 16°C siguiendo el método tradicional Champenoise. Estabilizado en frío y clarificación en la misma botella.

Envejecimiento mínimo de 15 meses en rima.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Este vino espumoso ha sido elaborado por el método tradicional. Ha envejecido en nuestras cavas a una temperatura constante de 16°C y posteriormente se ha aclarado. Su degüelle ha sido manual y sin congelación y la fecha de dicha operación está impresa en la contra-etiqueta de la botella. La calidad del producto será óptima durante 18 meses siguientes a su degüelle.

COLOR: Frambuesa brillante, reflejos cobrizos.

AROMA: Potente, excelente expresión varietal, fondo especiado, finas notas de crianza (lías, frutos secos).

SABOR: En boca es seco, fresco, burbuja bien fundida, finas notas de almendra, buena acidez, muy largo, toques de sotobosque y regaliz en retronasal.

Certificado ecológico y vegano.

