

Argila - Rosé Brut

Nature



ORIGEN: Clàssic Penedès

VARIEDAD: 100% Sumoll

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

De las pocas viñas de sumoll del Penedés de 60 años de vida, elaboramos este retorno al estilo rosé del país vecino con una de las variedades más antiguas de Cataluña.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg., despalillado y paso por mesa de selección. Ligera maceración en la prensa.

Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable termo regulados a 14-16 °C durante 17 días. Segunda fermentación en botella durante 50 días.

Crianza desde 42 meses en botella.

CATA:

COLOR: Color salmón, limpio y brillante. Con burbujas finas y persistentes.

AROMA: Limpio, aroma fresco a frutos rojos del bosque.

SABOR: Entrada en boca donde encontramos fruta roja envuelta con una burbuja bien integrada, fina y crujiente. La acidez nos refuerza la persistencia al final de boca, dejándonos un frescor duradero.

MARIDAJE: Recomendado para diferentes tipos de cocina y de contrastes, como la japonesa, con base de tomate, arroz, pescado, marisco y caza menor.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE.

