

CAVA BRUT ROSADO PINOT NOIR

TIPO DE UVA

100% Pinot Noir.

GRADO ALCOHÓLICO

12% vol.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva a baja temperatura. Lenta fermentación durante 10 días a 15°C con la finalidad de favorecer la formación de aromas primarios propios de la variedad.

Segunda fermentación y crianza en botella a temperatura constante. En el momento del degüelle se añade el licor de expedición.

CRIANZA

Envejecimiento durante 12 meses sobre sus lías.

MÉTODO TRADICIONAL - COSECHA PROPIA



NOTA DE CATA

A la vista. Rosado sinuoso.

Al olor. Delicado e intenso con aromas de cereza y fresa.

Al gusto. Amplio y cremoso.

MARIDAJE

Ideal per acompañar ensaladas, pasta y arroces. Carnes y ahumados, cocina japonesa y embutidos.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C y servir entre 5-7°C.