

## CAVA BRUT ROSAT PINOT NOIR

### TIPUS DE RAÏM

100% Pinot Noir.

### GRAU ALCOHÒLIC

12% vol.

### ELABORACIÓ

Maceració del raïm a baixa temperatura. Lenta fermentació durant 10 dies a 15°C amb la finalitat d'afavorir la formació d'aromes primaris propis de la varietat. Segona fermentació i criança en ampolla a temperatura constant. En el moment del degorj s'afegeix el licor d'expedició.

### CRIANÇA

Envellit durant 12 mesos sobre les seves mares.

MÈTODE TRADICIONAL - COLLITA PRÒPIA



### NOTA DE TAST

**A la vista.** Rosat sinuós.

**A l'olor.** Delicat i intens amb aromes de cirera i maduixa.

**Al gust.** Ampli i cremós.

### MARIDATGE

Ideal per acompanyar amanides, pasta i arrossos. Carns i fumats, cuina japonesa i embotits.

### TEMPERATURA

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