

BRUT ROSE



Cosecha: 2016

Tipo: Espumoso Brut Rose, método Ancestral.

Producción: 400 botellas de 750 ml.

Composición varietal: 95% Pinot Noir + 5% Garnacha Tintorera.

Viñedos: El viñedo de la variedad Pinot Noir está ubicado sobre una plataforma rocosa de piedra caliza a 350 metros de altitud y escasos 5 km del mar mediterráneo en Cabanes (Castellón), la variedad Garnacha Tintorera proviene de viñedos en Peñafiel (Valladolid) con un suelo aluvional y una altitud de 750 metros..

Elaboración: Vendimiado la segunda semana de agosto de 2016 de forma manual, sin despalillado ni estrujado se prensó directamente, desfangado tras tres días de reposo en frío. Se fermentó en depósito de acero inoxidable con las propias levaduras autóctonas, no se realizó corrección ni aportación alguna, el mosto aun con azúcares residuales se embotella para la finalización de su fermentación. Pasa a rima durante nueve meses donde se realiza el removido en pupitres y posterior degüelle manual, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: En botella 9 meses con sus lías.

Fecha de embotellado: 22 de agosto de 2016.

Fecha de degüelle: 20 de mayo 2017.

Presentación: Botella Borgoñona de 750 ml, cajas de cartón de 6.

Conservación: Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

Evolución: Ideal para consumo a lo largo de este y próximo año.

Temperatura de servicio: 8°C/10°C.