

Bolet.

Collita pròpia

Brut Rosat Pinot Noir

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Cava
- **Varietat:** Pinot Noir 100 %
- **Elaboració:** 2^a fermentació en ampolla durant 45 dies a 13 °C i posterior criança sobre les seves lies durant un mínim de 15 mesos.
- **Color:** Color Rosat maduixa, de ribet blavós, corona àmplia i persistent, bombolleig fi i rosari persistent.
- **Aroma:** Aromes francs varietals i de fruits vermells (maduixa , cirera, mora, grossella), amb presència de suaus notes dolces i fruites del bosc.
- **Paladar:** Pas en boca suau i afruitat notes de fruites del bosc .Retro-gust intens a caramel.
- **Maridatge:** Excel·lent com a aperitiu, ideal combinat amb peix, pasta italiana i postres amb fruits vermells.
- **Temp. Servei:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 12%
- **Sucre Residual:** 8 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 61 mgr/l.
- **Acidesa:** 4,05 gr/l.



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

