

Bolet.

Collita pròpia

Apagallums

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Penedès
- **Varietat:** Pinot Noir 100 %
- **Elaboració:** Maceració de la pell durant 8 hores. Fermentació a temperatura controlada de 15° C, durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable.
- **Color:** Vermell intens, amb tonalitats blavoses.
- **Aroma:** Aroma de fruita, maduixa i derivats dels cítrics.
- **Paladar:** És molt gustós i potent. Molt llarg al final de boca amb retrogust persistent a maduixa
- **Maridatge:** Acompanya molt bé a les amanides fresques, tapes lleugeres i pasta.
- **Temp. Servei:** 6-8°C.
- **Alcohol:** 13%
- **Sucre residual:** 1,30 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 50 mgr/l.
- **Acidesa:** 6 gr/l /l



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

