

Descripción

Variedades: 40% Garnacha , 55% Monastrell y 5% Pinot Noir.

Vinificación: Maceración del mosto con la piel de la uva. Fermentación a temperatura controlada de 16°C y segunda fermentación en botella.

Dosage: Brut

Crianza: 15-20 meses

Nota de Cata

Las tonalidades rosadas que proporciona la Monastrell (un poco rojizas, parecidas a las de las fresas) son limpias, sin oxidación y con una persistente corona blanca. El aroma es elegante, predominan las notas de frutas del bosque (fresas, moras, grosellas). La textura es sedosa y el *bouquet* armónico. En boca resulta perfectamente redondo.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12.0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5.7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,5	Levaduras	inapr
pH	3,06		
Acidez Volátil (g/L)	0,39		
Sulfuroso Total (mg/L)	97		



Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
750 mL	6 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo