

Descripció

Varietats: Garnatxa 40%, Monastrell 55% i Pinot Noir 5%.

Vinificació: Maceració del most amb la pell del raïm. Fermentació a temperatura controlada de 16°C i segona fermentació en ampolla.

Dosatge: Brut

Criança: 15-20 mesos

Nota de Tast

Les tonalitats rosades que proporciona la Monastrell (una punta vermellosa, semblants als colors de les maduixes) són netes, sense gens d'oxidació i amb una persistent corona blanca. L'aroma és elegant, predominen les notes de fruites del bosc (maduixes, móres, groselles). La textura és sedosa i el *bouquet* harmònic. A la boca resulta perfectament arrodonit.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12.0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	5.7	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,5	Llevats	inapr
pH	3,06		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,39		
Sulfurós Total (mg/L)	97		



Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	6 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe