

# PINOT NOIR

## Brut

## AGRICULTURA ECOLÓGICA

### VARIETADES

100% Pinot Noir.

### VIÑEDOS

Viñedos de 25 años.

### ELABORACIÓN

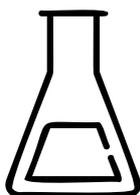
**Corta maceración del mosto con el hollejo para la extracción de color y aromas.** Pasadas unas horas, se **premsa suavemente**, y se **fermenta a baja temperatura**. Hace la **segunda fermentación en botella** y **crianza de 12 meses**.

### NOTA DE CATA

Color rosa grosella. **Elegante desprendimiento de carbónico.** **Aromas de frutos rojos y levadura fresca.** En boca destaca la **frutosidad con gran volumen y cremosidad**.

### Acompáñalo con...

Ensaladas con vinagre balsámico, salmón con salsa cítrica, queso de cabra, tataki de atún, y helado de chocolate blanco con frutas del bosque.



**Alcohol:** 11,5 % vol.

**pH:** 3,21

**Acidez:** 5,62 g/L Ác.Tartárico

**Azúcares residuales:** 5,8 g/L

**Cava ecológico y vegano**



## ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894