

# PINOT NOIR

## Brut

## AGRICULTURA ECOLÒGICA

### VARIETATS

100% Pinot Noir.

### VINYES

Vinyes de 25 anys.

### ELABORACIÓ

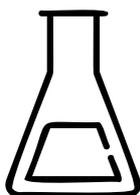
Curta maceració del most amb les pells per a l'extracció de color i aromes. Passades unes hores, es **premsa suaument**, i es **fermenta a baixa temperatura**. Fa la **segona fermentació en ampolla** i una **criança de 12 mesos**.

### NOTA DE TAST

Color rosa grosella. **Elegant despreniment de carbònic**. Aromes de fruits vermells i llevat fresc. En boca és afruitat, amb gran volum i cremós.

### Acompanya'l amb...

Amanides amb vinagre balsàmic, salmó amb salsa cítrica, formatge de cabra, tataki de tonyina, i gelat de xocolata blanc amb fruites del bosc.



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

**pH:** 3,21

**Acidesa:** 5,62 g/L Àc.Tartàric

**Sucres residuals:** 5,8 g/L

**Cava ecològic i vegà**



**VEGAN**



## ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894