



Tipo de botella

System de 750 ml decorada con sleeve.

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



Una sangría Premium artesana elaborada a partir del mejor vino tinto de variedades autóctonas, con un toque natural de frutas cítricas y canela.

Nota de cata

Color rojo con ligeros tonos lilas y naranjas. Límpido y brillante. Con desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, muy expresivo, sobre todo de naranja y limón. Sabor a fruta cítrica con un toque de melocotón y canela. Buen equilibrio. Largo, dulce, sabroso y persistente en boca.

Análisis

Graduación: 7% Vol.
Presión a 20°C: 1 bares.
SO2 total: Inferior a 200 mg/l.
Acidez total: 3,5 - 4 g/l (a.s.).
Acidez volátil: Inferior 0,4 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 90 g/l.

Sangría P.A.&Co

