

Crianza

Vino Joven

Tipo de botella

Rhin alta, blanca, especial, 75 cl.

Variedad de uva

Pinot Noir (80%), Syrah (20%).

Elaboración

2ª fermentación mediante método Charmat.



“ **Un vino alegre con las condiciones propias de un gran rosado.** ”

Nota de cata

Color rosa frambuesas muy vivo. Aroma a frutas rojas (fresas y grosellas). Buen carácter varietal y excelente *coupage*.

En boca es fresco, afrutado, rico en matices y con un punto muy equilibrado entre dulzor y acidez. Buena expresión y larga retronasal. Vino estructurado y elegante debido a su finísimo punto de aguja.

Análisis

Graduación: 12,5 % Vol.

Presión a 20°C: 2,5 bares.

SO2 total: Inferior a 150 mg/l.

Acidez total: 3,5-4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: Inferior 0,6 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 11-12g/l.

Cresta Rosa Premium