



24K ROSÉ Elaboración y nota de cata

Varietades.- Pinot Noir 100%, elaborado por el método tradicional champenoise.

Elaboración y Crianza.- Hacemos una extrema selección de las uvas. Suave prensado para obtener el mosto flor. La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15º-18ºC a lo largo de unos 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura ideal y condiciones para el proceso de segunda fermentación y crianza en la botella. El proceso de la segunda fermentación se realiza por debajo de 13º C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece más de 60 meses de crianza en contacto con sus lías buscando el óptimo nivel de fragancia y obteniendo una fina e integrada burbuja.

Clarificado.- Después de la crianza la botella se coloca de forma invertida y se le dan los octavos de vuelta para llevar el poso al cuello de la botella.

Degüelle. – El siguiente paso es la extracción de los posos en “caliente” (sin congelar) al más puro estilo tradicional y artesanal, dejando el espumoso completamente limpio y entonces se añade el licor de expedición con oro alimentario (E-175) mezclándose en la misma botella. Usamos los mejores corchos para cerrar la botella.

Etiquetado.- Las etiquetas son de metal bañado en oro Ponemos cada una de ellas manualmente y todas las botellas van acompañadas de un certificado con su número de serie y el nombre de la persona que lo recibe.

Nota de cata Rojo medio con finas burbujas que se adhieren a los copos de oro proporcionándoles elegante movimiento en copa: Intensa fruta roja del bosque con tonos de pastelería y fondo de hierbas. Equilibrado e intenso con buen desprendimiento de fina burbuja bien integrada, largo y persistente con final a fruta roja. La presencia del oro da una textura sedosa y un tono metálico difícil distinguir si la mente o el paladar ...

Maridaje.- Este producto acompañado de una excelente forma a cualquier alimento o cualquier ocasión, sobre todo, es un producto único para los momentos importantes y en alusión a las antiguas culturas que ya utilizan metales preciosos forma de alimentos que podríamos decir que es una fuente de salud (la eterna juventud), el dinero y amor
...

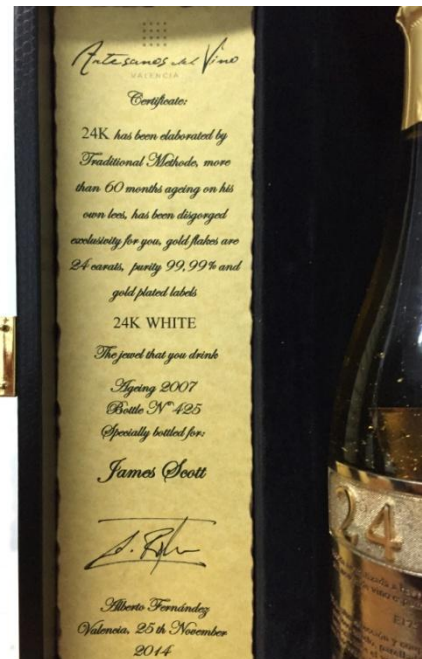


Alcohol y azúcar.- Grado alcohólico
Azúcar

13% Vol. Rosè
12 gr/l (cliente puede elegir)

Contenido.- 75cl.

Temperatura de servicio.- Desde 5° a 8°C




Ante sanos al Vino
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 info@artesanosdelvino.com