



**Variedades** | Pinot Noir



**Crianza sobre lías** | Mínimo 20 meses



**Viñedo** | De nuestras parcelas Tornel y La Vega, con una altitud media de 750 m y suelos arcillo-calcáreos.



**Vendimia** | Vendimia manual en cajas a finales de agosto.



**Embotellado** | Tras el coupage del vino de sus parcelas, se procede al tiraje en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas subterráneas atemperadas de manera natural.



**Cata** | Color rosa pálido con ligeros tonos asalmonados. Destaca en su aroma las notas de fruta roja y de piel de cítricos, trazas florales de violetas, con un fondo goloso de bollería procedente de la crianza. En la entrada en boca nos sorprende su frescura, aportado por un carbónico y acidez integrada y con un final de fruta roja madura.



**Maridaje** | Solo o con aperitivos, ensaladas, pescados frescos y ahumados, mariscos, pastas, arroces, carnes blancas y chocolate.

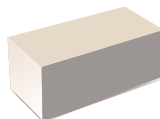


## ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.  
Acidez total | 6,12 g/l tartárico  
Acidez volátil | 0,30 g/l  
pH | 3.16  
Azúcar residual | 6 g/l  
Temp. de servicio | 6°C

## FORMATOS

Botella | 75 cl.  
Caja | 6 botellas



## DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet  
81 - EUR  
99 - AMER



Peso por Caja  
10,2 Kg

