



PERLAS DE OTOÑO

Brut Nature rosado. Espumoso elaborado por el método tradicional.

Viñas de 20-50 años, a 750 metros de altitud, terreno calcáreo-arcilloso. Clima continental.

Variedades: Tempranillo (Cencibel) y Garnacha.

Producción: 3.500 kg/ha.

Vendimia: Manual a principios de septiembre.

Fermentación:

1. Después de macerar el hollejo ligeramente en el depósito, se sangra el mosto y se fermenta a temperaturas bajas.
2. La segunda fermentación se realiza dentro de la botella, según el método tradicional.
3. El vino se mantiene en botella sobre lías durante 18 meses hasta su degüelle manual.

CATA

Color: Salmón de capa ligera.

Aroma: Notas elegantes y finas de bayas rojas como cassis y grosella, flor de hibisco y un fondo a frutas ácidas.

Paladar: El inicio es fresco, con sabores a bayas rojas. En el paso de boca destaca su finura y frutalidad. La burbuja es fina. El retrogusto es largo y armónico, marcado por el buen equilibrio.

Temperatura: 8-10°C

Maridaje: Para disfrutar en cualquier ocasión.