



999 Brut nature rosado Magnum

MAGNUM, ESPUMOSO

Brut Nature Rosado Reserva Espumoso
Clàssic Penedès

Variedades

Xarel·lo, Pinot Noir y Xarel·lo rojo.

Elaboración

Viticultura ecológica y biodinámica.

El Pinot Noir proviene del Pla de Manlleu, el punto más alto del Penedès, a 700m de altitud sobre el nivel del mar. La fermentación se hace a 14° C. La tirada se realiza a finales de enero.

El envejecimiento en botella es moderado, a partir de 15 meses. La fruta y el fresco son más importantes en este espumoso que los aromas de crianza.

Nota de cata

Vista: Color cereza roja brillante. Burbuja fina y elegante que forma una corona perfecta.

Nariz: Limpio y elegante con recuerdos a frambuesa.

Boca: Fresco y ligero. Frutas rojas y frutas del bosque.

Temperatura de servicio

4° a 5°C

Maridaje

Es perfecto para todo tipo de platos, especialmente aperitivos, ostras y pasta.