

## MUSCÀNDIA ROSÉ ECO

**COLLITA 2018**

**ELABORACIÓ:**

- 100% Pinot Noir procedent de viticultura ecològica.
- Criat durant més de 24 mesos en rimes a la nostra cava.
- Aclarit manualment en pupitres. Degollament manual, ampolla a ampolla. Extra Brut: només una petita quantitat de licor d'expedició.

**ANALISIS SENSORIAL:**

- Vista: Color rosat molt pàl·lid.
- Nas: Fresc i net, amb records a fruitetes vermelles, maduixa, fruits del bosc. Lleuger aroma a criança.
- Boca: Fresc i llaminer, lleugerament àcid però gens agressiu. Carbònic fi i molt ben integrat.

**ANALISIS TÈCNIC:**

- GRAU ALCOHÒLIC: 11,5% vol.
- PRESSIÓ CARBÒNICA: 4-5 bar
- ACIDESA TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,8 ± 0,1 g/l
- SUCRES TOTALS: 4 g/l

