

PETILLANT

frUITÉ ROSÉ

Vino Rosado Espumoso Dulce



Nombre Comercial:
Petillant Fruite Rosé

Presentación:
En botella tipo Cava o Champagne, color transparente, de 750ml.



Variedades de Uva:
Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot porcentajes aproximadamente iguales.

Parámetro Analíticos Fundamentales:
11.2 Vol. Alc.
40 g./L. Materia reductora, azúcar.
Acidez Total: 5.8
PH: 3,45

Elaboración:
Después de aproximadamente 8 hrs. de maceración el vino ha obtenido este color característico rosado, también ha sufrido una segunda fermentación en botella siguiendo el Método Champenoise.



Crianza:
Después de la toma de espuma o segunda fermentación en botella (Método Champenoise) el vino ha permanecido un mínimo de 9 meses de crianza sobre sus lías (levaduras).

CATA.



Vista:
A la vista se presenta limpio y transparente, con un color atractivo rosado cereza, de burbuja fina y persiste formando una abundante corona.

Olfato:
Aroma absolutamente franco, afrutado (frutos rojos silvestres).

Gusto:
Fresco y abocado, con un paladar intenso y afrutado.



Temperatura de Servicio:
de 4 a 6 °C.



Maridaje:
Ideal como aperitivo para maridar o combinar con quesos potentes o botanas saladas, también es ideal para los postres sobre todo dulces que contengan frutas confitadas.