



NÚRIA CLAVEROL BLANC DE NEGRES

FINCA ROSENDO BRUT GRAN RESERVA - La elegancia del pinot noir elaborado como vino blanco

Cava decano del trabajo hecho en casa con uvas negras de pinot noir para hacer un vino blanco. Una larga crianza de más de 36 meses completa su elaboración.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Viña situada en la parte más elevada de la finca Sumarroca, en el término municipal de Piera, protegida por el este por el Bosc de l'Àliga y por el oeste y el norte por la sierra de la Vermella. Esta ubicación hace que el sol no tenga influencia directa ni a primera hora de la mañana ni a última hora de la tarde, por lo que la maduración de la viña es más tranquila. También la protege de la influencia directa de la brisa marina y del terral, viento seco del interior. El terreno es extremadamente calcáreo, de textura franca con escasa profundidad.

NOTA DE CATA

Aroma muy fresco con notas minerales y matices ligeros de frutos rojos, todo ello aportado por el pinot noir. En el fondo también se aprecian unas notas ligeras de repostería muy sutiles que nos empiezan a indicar que nos encontramos ante un cava de crianza larga. En boca la mineralidad se nota más marcada, con una estructura refrescante y notas de frutos asiáticos. La acidez está presente en forma de frescura y queda equilibrada con la menor presencia de azúcares procedentes del licor de expedición.

ELABORACIÓN

Pinot noir cogido de noche para evitar la extracción de color por contacto de las pieles con el mosto. Enfriamiento inmediato de la uva a 10 °C y, a pesar de ello, aprovechamiento solo del primer 40 % del mosto. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima mínima de 36 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.