

SADURNÍ OLIVER PINOT NOIR



Un cava que expressa el segell de casa, el caràcter d'un brut nature. Un rosat que parla de la vinya i de la delicadesa d'aquesta varietat. Marcat per la seva acidesa, equilibri i bona estructura, ens dona pas a un escumós exclusiu i molt gastronòmic.

- 100% PINOT NOIR
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- CAVA DE GUARDA: criança mínima de 15 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Maceració de 3 hores directament a la premsa per tal d'aconseguir aquest color rosa de la Pinot Noir. Seguidament fermenta durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. No fem cap cupatge, ja que es un escumós monovarietal. Comencem el tiratge, perquè doni pas la segona fermentació i criança al celler de casa.

NOTA DE TAST:



Visualment, presenta un aspecte net i brillant, amb un color rosa pàl·lid aconseguit per una maceració molt lleugera de les pells amb el most.



Trobem unes aromes molt franques i fresques tot predominant les olors de fruits vermells com de mora, maduixa i amb un fons de pètal de rosa.



Amb una bombolla fina i integrada entra pausadament el carbònic sobre la llengua. És elegant i cremós. Ens deixa un post gust molt net i agradable, recordant-nos l'essència d'un brut nature

MARIDATGE: Ens agrada degustar-ne una copa amb els aperitius. Marida molt bé la cuina d'arròs o de fideus. És ideal per acompanyar algunes postres, com podria ser un mousse de xocolata.