

SPONTANI ROSAT



Un pet-nat de mètode ancestral per compartir-lo amb amics i família de manera espontània a qualsevol moment del dia. La seva fruita viva i la seva bombolla cruixent reflexa la vivacitat de la vinya. Desenfadat i a la vegada elegant.

100% SUMOLL
AGRICULTURA BIODINÀMICA
MÈTODE ANCESTRAL
FERMENTACIÓ ESPONTÀNIA
SENSE SULFITS AFEGITS < 10 mg/l
BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Duem a terme una maceració en fred del raïm unes 15 hores dins del dipòsit, per tal d'aconseguir el color tan característic d'aquest ancestral. Realitzem un premsat molt suau per tal d'aconseguir la basant més delicada del Sumoll. Seguidament els llevats autòctons de la vinya, provoquen la fermentació de forma espontània en el dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada. Abans d'acabar la fermentació, realitzem el tiratge perquè pugui acabar-la dins de l'ampolla amb el propi sucre del raïm. Degorjarem les ampolles per obtenir un espumós net i brillant.

NOTA DE TAST:



Visualment presenta un color vermell-rosat pàl·lid, a la vegada que és brillant. Pot presentar algun precipitat natural del vi.



Trobem unes aromes molt franques i fresques, de fruita vermella fresca com gerds o cirera.



Notem una agradable presència del carbònic gràcies a la seva bombolla fina, fent-lo així un escumós elegant i refrescant, acompanyat de notes cítriques. Ens deixa un postgust molt fresc i amable, recordant-nos l'essència d'un brut nature.

MARIDATGE: Ideal per obrir a l'hora del vermut o com a copa de benvinguda. La seva frescor pot acompanyar tot tipus d'entrant com podria ser una amanida d'estiu.