

SADURNÍ OLIVER

PINOT NOIR



Un cava que expresa el sello de casa, el carácter de un brut nature. Un rosado que habla de la viña y de la delicadeza de esta variedad. Marcado por su acidez, equilibrio y buena estructura, nos da paso a un espumoso exclusivo y muy gastronómico.

100% PINOT NOIR

ECOLÓGICO

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA: CRIANZA MÍNIMA DE 15 MESES

BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Maceración de las pieles durante unas 3 horas directamente en la prensa para conseguir este sutil color rosa de Pinot Noir. Seguidamente, fermenta durante 25 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez terminada, proseguimos con el tiraje, que dará paso a una segunda fermentación dentro de la botella y una posterior crianza en la bodega de casa.

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un aspecto limpio y brillante, con un color rosa pálido logrado gracias a una maceración muy ligera de las pieles con el mosto.



Encontramos unos aromas muy expresivas y frescas predominando aquellas de frutos rojos como de mora o fresa, con un fondo de pétalo de rosa



A través de una burbuja fina e integrada, el carbónico entra pausadamente sobre la lengua. Es elegante y cremoso. Nos deja un postgusto muy persistente y agradable, recordándonos la esencia de un brut nature.

MARIDAJE: Nos gusta degustar una copa con los aperitivos. Marida muy bien la cocina de arroz o fideos. También es ideal para acompañar algún postre, como podría ser una mousse de chocolate.