

SPONTANI ROSADO



Un pet-nat de método ancestral, para compartirlo con amigos y familia de forma espontánea en cualquier momento del día. Su fruta viva y su burbuja crujiente refleja la vivacidad de la viña. Desenfadado y elegante.

100% SUMOLL

AGRICULTURA BIODINÁMICA

MÉTODO ANCESTRAL

FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA

SIN SULFITOS AÑADIDOS < 10 mg/l

BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Llevamos a cabo una maceración en frío de las uvas durante unas 15 horas dentro del depósito, para conseguir el color tan característico de este ancestral. Realizamos un prensado muy suave para conseguir la base más delicada del Sumoll. Seguidamente las levaduras autóctonas del viñedo, provocan la fermentación de forma espontánea en el depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Antes de terminar la fermentación, realizamos el tirage para que pueda terminarla dentro de la botella con el propio azúcar de la uva. Hacemos el degüelle las botellas para obtener un espumoso limpio y brillante.

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un color rojizo pálido, a la vez que es brillante. Puede presentar algún precipitado natural del vino.



Encontramos unos aromas muy francas y frescas, de fruta roja fresca como frambuesa o cereza.



Notamos una agradable presencia del carbónico gracias a su burbuja fina, haciéndolo así un espumoso elegante y refrescante, acompañado de notas cítricas. Nos deja un postgusto muy fresco y amable, recordándonos la esencia de un brut nature.

MARIDATGE: Ideal para abrir a la hora del vermut o como copa de bienvenida. Su frescura puede acompañar a todo tipo de entrante como una ensalada de verano.