

FICHA TÉCNICA: **NOC BRUT ROSÉ**

NOTA DE CATA: **MARIDAJE:**

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Color: brillante color salmón. • Olor: fruta roja con ligeras notas de panadería • Sabor: equilibrado, fresco, frutal, burbuja delicada y con un agradable final | <p>Temperatura de servicio 5-8°C</p> <p>Ideal para combinar con aperitivos, arroces, pasta y comida asiática-japonesa</p> |
|--|---|

VIÑEDO: **ELABORACIÓN:**

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Localizado en Los Yebenes. • Superficie de 4,8 ha. • Suelo de gravas y arcillas. • Altitud de 850 msnm • Pendiente 25% | <p>Método Champenoise</p> <p>Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.</p> <p>Maceración pre-fermentativa en frío con posterior prensado directo y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.</p> <p>Segunda fermentación en botella y crianza de nueve meses en rima. Clarificación manual en antiguos pupitres de hormigón y su posterior degüelle.</p> |
|--|--|



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Tempranillo	9 Meses en rima	Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
28/08/2018	4.000 kg/ha	12,0%	7,5 g/l tartárico
FECHA DE DEGÜELLE	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
12/11/2019	7.000 botellas	1 botellas por caja	12,0 g/l