



Proceso de elaboración:

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Pinot Noir de la parcela Rosendo del pago de Santa Creu de nuestra finca Sumarroca.

Se separan las bayas de los raspones y pasan a depósitos para una maceración pelicular durante un período de unas horas hasta adquirir el color rosado deseado. Separamos el mosto de las pieles y desfangamos para eliminar las partículas en suspensión. Posteriormente tiene lugar la fermentación a 14º de temperatura durante 3 semanas.

Para que tenga lugar la 2ª fermentación dentro de la botella, incorporamos una pequeña cantidad de azúcares y le añadimos levaduras seleccionadas.

Seguidamente pasamos al embotellado o tiraje donde colocamos las botellas en la cava en posición horizontal o en rima. En consecuencia se producirá un pequeño aumento del grado alcohólico del vino, de manera que aumentará la presión interior de la botella hasta 6 atmósferas.

Una vez ha tenido lugar ésta, la botella reposará en crianza durante 2 años, adquiriendo en este tiempo las características organolépticas óptimas de un cava de alta calidad. Posteriormente efectuaremos la decantación de estos sedimentos (levaduras de 2ª fermentación) hasta el cuello de la botella, quedando ésta en posición vertical invertida (en punta). Seguidamente procederemos al degüelle para eliminar los sedimentos del cuello de la botella, dosificando una pequeña cantidad de licor de expedición y tapándola definitivamente con tapón de corcho de primera calidad.

Variedades:

100% Pinot Noir

Nota de cata:

Color: Rosa salmón pálido.

Nariz: Aroma nítido y característico de la variedad, con notas de frutas del bosque combinadas con las tostadas de levaduras, destacando sobre todo la nitidez del conjunto.

Boca: En boca espumea con elegancia y persistencia de las notas afrutadas, con toques minerales suavizados por la ligera aportación del licor de expedición, dando un conjunto de noble elegancia y plenitud.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12 % vol.

Nota gastronómica:

Ideal como aperitivo con todo tipo de entrantes. Acompaña bien con carnes no muy condimentadas, pescado y marisco.