

BLANC DE NOIRS

Elaborat amb la millor selecció de raïms de la varietat Pinot Noir, a Espiells. Una verema manual en el moment d'òptima maduresa i el transport en petites caixes, garanteix la integritat dels raïms. De la càrrega manual i el suau premsat del raïm sense desrapar resulta un magnífic most amb poca intensitat de color. Un desfangament estàtic i una fermentació controlada, transformen aquest most en un vi base molt personal.

Cava dotat d'un bell color daurat, amb tènues records rogencs que ens evoquen el seu noble origen varietal. Les seves finíssimes bombolles puguen en elegants i abundants rosaris formant una bella i persistent corona.

La seva aroma és sorprenent. Sobre les clàssiques notes de fruites blanques i d'os, apareixen inusuals aromes de cireres, envoltades d'un fons de mel, pa torrat i cítrics. Una aroma veritablement elegant i complexa.

En boca ofereix una estructura i fruitositat admirables. La seva superba efervescència acaricia el paladar, amb una gran cremositat.

Untuós, fresc, intens i persistent ens convida a gaudir d'una riquesa de sensacions extraordinàries.



Tipus

D.O. Cava Reserva
Brut



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Pinot Noir



Portaempelt

110 Richter



Densitat de plantació

3500 peus per ha



Conducció

Cordon Royat



Criança

25 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C

