



DG VITICULTORS Brut Rosé 2010

| | |
|--------------------------------|--|
| Sòl | Calcari i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves. |
| Varietats | 100% Pinot Noir. |
| Vinificació | Premsat suau del raïm acabat de despalillar, amb un rendiment de most del 45%. Primera fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada a 15°C. Tiratge al Febrer del 2011. |
| Criança | Criança en ampolla abans de desgorjar de quinze mesos. |
| Alcohol | 12,5% Vol. |
| Acidesa | 5,3 g/l expressat en àcid Sulfúric (ATS). |
| PH | 3,1 |
| Sucre residual | 0 g/l |
| Rendiment | 2700 l/Ha. |
| Formats d'ampolla | 75 cl. |
| Nº d'ampolles per caixa | 6 |
| Nota de cata | Color ataronjat salmó. Pas en boca cremós amb molt bona integració del carbònic. Maduixa, fruits vermells i pastisseria. Vinós, elegant, amb sabor intens i molt llarg en boca. |
| Maridatge | Per aperitius, amb fumats, anxoves de l'Escala, pernil i postres. |

