

NOMBRE

# BARROQUISIMO ESPUMOSO



VARIEDAD

Pinot Noir



CLIMA

Continental de influencia atlántica con lluvias en verano, clima templado e inviernos fríos



SUELO

Nuestro ensamble goza de variados tipos de suelo primordialmente de arcillas, y arenas con altos contenidos de cenizas Volcánicas



VINIFICACIÓN

Vendimia despalillada fermentación y guarda de los vinos de base en tanques de acero Inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas y segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas Método Tradicional



NOTAS DE CATA

Servir: entre 3° a 5° C

Visual: Sobre el Salmón con ribetes rosas burbujas finas de corta persistencia

Nariz: Floral con ligeras notas a garapiñado

Boca: Espumeante y sutil resaltando ese ligero dulzor propios de la segunda fermentación con notas de nueces sobre los cítricos

Maridaje: Acompaña perfectamente platos con cremas de quesos y todo tipo de canapés.

Idea de receta: Chiles en Nogada

