



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

ROSADO BRUT NATURE



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Parcelas ubicadas en Moreda de Álava, a una altitud comprendida entre los 460 y 540 metros. Viñedos ubicados en zonas frescas que nos permiten aportar una acidez natural imprescindible para este tipo de vinos.

La vendimia se realiza de forma manual, con un prensado directo y suave que nos permite obtener un color pálido y ligero. El mosto flor fermenta a baja temperatura para conservar el potencial frutal y fresco de este vino.

Por último, el embotellado y tiraje se realiza el 10 de Abril de 2024; permaneciendo en rima un mínimo de 15 meses antes de proceder al degüelle y etiquetado final.

CATA

COLOR: Atractiva tonalidad pálida, con burbuja fina y persistente

AROMA: En nariz destacan las notas a fresa y cereza, junto a cítricos frescos, acompañados de sutiles toques a panadería y mantequilla que le aportan elegancia y complejidad

BOCA: Espumoso fresco y ligero, con una burbuja bien integrada que estimula los sentidos, potenciando el perfil afrutado y aportando mayor complejidad a un post gusto elegante y sofisticado.

MARIDAJE: Aperitivos, mariscos, ahumados, sushi y postres de frutas.

En definitiva, un Espumoso Rosado que nos invita a disfrutarlo en cualquier ocasión

FORMATO: Botella 750ml.

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas.

SERVICIO: 6º-8ºC.