

Cap Sentit Pinot Noir

D.O. Catalunya | 2021

Varietats: 100% Pinot Noir

Verema: principis de setembre

Vinificació:

Aquest vi s'elabora a partir de raïms de vinyes Pinot Noir cultivades i vinificades amb la mínima intervenció, amb una breu maceració i contacte amb pells.

- Maceració de 7 dies
- Fermentació alcohòlica a temperatura controlada
- (16°C) en depòsits d'acer inoxidable.
- Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable.
- Lleuger premsat després de la fermentació.
- Lleugera clarificació.

Producció: 7000 ampolles (75cl.) aproximadament

Analítiques:

- 12,5% vol. Alcohol
- 5 g/l àcid tartàric
- <1 g/l sucres residuals

Nota de tast:

Atractiu, de cos lleuger, precís, delicat i fresc.

Maridatge:

Peix blau com un salmó a la graella o carns blanques com el pollastre rostit, són companys perfectes per a aquest fresc i delicat vi.

