

Cap Sentit Pinot Noir

D.O. Catalunya | 2021

Variedades: 100% Pinot Noir

Vendimia: principios de septiembre

Vinificación:

Este vino se elabora a partir de uvas Pinot Noir cultivadas y vinificadas con la mínima intervención, con una breve maceración y contacto con pieles.

- Maceración de 7 días
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (16°C) en depósitos de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en tinas de acero inoxidable.
- Ligero prensado tras la fermentación.
- Ligera clarificación.

Producción: Aproximadamente 7000 botellas (75cl.)

Analíticas:

- 12,5% vol. Alcohol
- 5 g/l ácido tartárico
- <1 g/l azúcar residual

Nota de cata:

Atractivo, de cuerpo ligero, preciso, delicado y fresco.

Maridaje:

Pescados grasos como salmón a la parrilla o carnes blancas como pollo asado, son compañeros perfectos para este fresco y delicado vino.

