

**FICHA TÉCNICA:** **NOC BRUT ROSÉ**

**NOTA DE CATA:** **MARIDAJE:**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: brillante color salmón.</li> <li>• Olor: fruta roja con ligeras notas de panadería</li> <li>• Sabor: equilibrado, fresco, frutal, burbuja delicada y con un agradable final</li> </ul> | <p>Temperatura de servicio 5-8°C</p> <p>Ideal para combinar con aperitivos, arroces, pasta y comida asiática-japonesa</p> |
|--|---|

**VIÑEDO:** **ELABORACIÓN:**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Localizado en Los Yebenes.</li> <li>• Superficie de 4,8 ha.</li> <li>• Suelo de gravas y arcillas.</li> <li>• Altitud de 850 msnm</li> <li>• Pendiente 25%</li> </ul> | <p>Método Champenoise</p> <p>Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.</p> <p>Maceración pre-fermentativa en frío con posterior prensado y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.</p> <p>Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses en rima. Clarificación manual en antiguos pupitres de hormigón y su posterior degüelle.</p> |
|--|---|



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
Tempranillo	12 Meses en rima	Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
17/08/2020	7.000 kg/ha	12,0%	7,5 g/l tartárico
FECHA DE DEGÜELLE	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
23/02/2023	8.000 botellas / 600 Magnum 1,5l	6 botellas por caja	12,0 g/l