

Tr3vejos Espumoso Rosado



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Espumoso rosado brut nature
Disponible en	750 ml
Añada	2018
Variedades de uva	Listán Prieto
Fermentación	Vino base en Acero inoxidable y 2º en botella.
Crianza	Mínimo 18 meses
Grado alcohólico	12% vol.
Tipo de suelo	Volcánico
Altitud	1.240 m
Orientación	Norte
Pluviometría	200 l/m²

Suelo

Roca volcánica, con dos horizontes diferenciados:

- El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.
- Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.

Elaboración

Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración. Prensado ligero del racimo entero para obtener un vino base fresco y ligero. A continuación se aplica el *Méthode Traditionnelle Champenoise* con un período de crianza sobre lías de mínimo 18 meses. Es expedido posteriormente acabado de degollar como brut nature (sin adición de azúcar) con la fecha de degüelle en la etiqueta.

Nota de cata

Vista: Color rosado ligero y sutil.

Nariz: Aromas de frutos rojos y crianza junto con hojas de higuera.

Boca: Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de pequeños frutos rojos de bosque. Fruto de su envejecimiento sobre lías, se aprecian sutiles notas de pastelería. Burbuja integrada y delicado post gusto, largo, característico y muy elegante.

VOLCANIC WINES · MOUNTAINS WINES · ATLANTIC WINES

