

MISTINGUETT BRUT ROSÉ
D.O. PENEDÉS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut Rosado (método tradicional).
Variedades: Garnacha, Trepat.
Alcohol: 12,0 %
Vinificación: 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16ºC. 2a fermentación en botella. Crianza media de 12 meses en botella.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color cereza con tonos rubí. Fina y persistente burbuja y blanca corona.

Delicados aromas a frutos rojos, con notas florales y cítricas.

De entrada suave donde destacan los aromas refrescantes encontrados en nariz combinados con la cremosidad de las frutas rojas. Buen equilibrio y agradable final, largo y sabroso.

Muy recomendable para ensaladas, pastas, arroces, embutidos, quesos y curados. Para especialidades de cocina internacional como la clásica italiana o la sofisticada japonesa.

PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA CONSELL DE LA CCPAE

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARIAN

Certified B Corporation

MISTINGUETT®
VALLFORMOSA

La Bodega
En la zona más alta del Penedés, a más de 500 metros de altura respecto al nivel del mar, se encuentra una zona de viñedos esplendorosa. Conocida como la "Zona +500", este entorno acoge una biodiversidad natural única en el Penedés donde los viñedos se integran de manera natural entre colinas y montañas. Vallformosa colabora de manera directa en programas de conservación de este espacio y en la recuperación de variedades autóctonas que se adaptan a los condicionantes de tierra y altura.