

CRESTA ROSA PREMIUM

Vino de aguja rosado

Cresta Rosa Premium va un paso más allá y, manteniendo el finísimo punto de aguja característico del Cresta Rosa, añade el toque moderno de las uvas Pinot Noir y Syrah seleccionadas.

Cresta Rosa Premium presenta un color frambuesa muy vivo y desprende un aroma a fresas y grosellas. En boca es fresco, afrutado, rico en matices y con un punto muy equilibrado entre dulzor y acidez. De buena expresión y larga retronasal es un vino estructurado y elegante con un finísimo punto de aguja.

CRESTA ROSA

PREMIUM
VINO DE AGUJA. FERMENTACIÓN NATURAL

Varietades: Pinot Noir (85%), Syrah (15%).

Elaboración: Fermentación natural. Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.

Crianza: Vino Joven.

Graduación: 12,70% vol.

Azúcares residuales: 9,00 g/l.

Acidez total: 3,63 g/l (a.s.).

Acidez volátil: Inferior a 0,70 g/l.

SO₂ libre: 27 mg/l.

SO₂ total: 125 mg/l.

Presión: 1,8 atm.

Tipo de tapón: 1+1 (corcho aglomerado con arandelas de corcho natural en los extremos).

Tipo de botella: Rhin blanca alta, especial, 75 cl.

Nota de cata: Color rosa frambuesas muy vivo. Aroma a frutas rojas (fresas y grosellas). Buen carácter varietal y excelente cupaje. En boca es fresco, frutoso, rico en matices y con un punto muy equilibrado entre dulzor y acidez. Buena expresión y larga retronasal. Vino estructurado y elegante debido a su finísimo punto de aguja.