

SIGNAT



Signat Brut Rosé

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada de 16°C y segunda fermentación en botella.

Características sensoriales

Presenta un color rosado con reflejos violáceos, limpio intenso y vivo. Notas francas y directas de aromas de frutas silvestres (fresa, frambuesa) y muy elegante. En boca es vigoroso, fresco, sabroso y con matices de frutos rojos y florales.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 12 meses

VARIETADES:
100% Pinot Noir

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 11,5% Vol
Azúcar: 8\7 g/L
Acidez Total: 5\8 g/L
Contiene Sulfitos