



RESERVA DE LA PROPIETAT ROSÉ



Monovarietal de pinot noir procedente del viñedo del Pou, de suelo calcáreo y textura franco limosa. Poda corta y aclarado de un 30 % de la uva a mediados de julio, durante el envero.

Variedad: 100 % pinot noir

Azúcar: 6 g/l, brut.

Crianza: Un mínimo de 42 meses.

Elaboración: Vendimia manual con cajas de 20 kg y cribado de la uva en mesa de selección. Ligera maceración del mosto con los hollejos antes de la fermentación. Aclarado en pupitre.

Viticultura ecológica

