

L'ORIGAN

AIRE ROSÉ BRUT NATURE 2013



D. ORIGEN	CAVA
Variedad de uva	85% Pinot Noir 2012 15% Xarel.lo 2012
Crianza	Ensamblaje en Junio de 2013
Elaboración	Constante movimiento durante la toma de espuma (5 meses)
Presentación	
Botella	Botella estándar blanca 0,75l.
Tapón	Oeno Mitik (garantizada la eliminación TCA)
Etiquetas	3 elementos Aire de L'Origan
Caja	Aire cartón 6 botellas
Datos Analíticos	
Grado Alcohólico	12% Vol.
Azúcar	0,21 g/l. (residual sin adición)
Acidez Total	4,9 g/l.
Densidad	0,990 g/l.
Sugerencias	
Copas	Vinum Cuvée Prestige (Riedel) o en Grape Champagne (Riedel)
Temperatura al servir	6°C a 10°C
Maridajes	Sushi (makis, nigiris, sashimi, temakis) Risotto (de boletus confitados con trufa blanca, de queso y uvas). Macarons y sablé

