

L'ORIGAN

L'O de L'Origan Rosado

| | |
|-------------------------|--|
| D.Origen | D.O. CAVA |
| Variedad de uva | 55% Pinot Noir 2007 30% Pinot Noir 2006 9% Chardonnay 2004 6% Chardonnay 2004 (barrica) |
| Crianza | Ensamblaje 08/06/2008 |
| Elaboración | Constante movimiento durante la toma de espuma (6 meses) |
| Presentación | |
| Botella | L'Origan blanca cónica 0,75 L |
| Tapon | Oeno Mitik (garantizada la eliminación del TCA) |
| Cápsula | L'Origan estaño |
| Etiquetas | 3 elementos, flor de L'O + stamping |
| Caja | L'Origan madera tratada, 6 botellas |
| Datos Analíticos | |
| Grado alcohólico | 12%Vol |
| Azúcar | 0,25 g/l (residual sin adiciones) |
| Acidez total | 4,6 g/l |
| Densidad | 0,990 g/l |
| Sugerencias | |
| Copas | Chianti (Riedel) |
| Decantación | 10 minutos (curiosidad) |
| Temperatura al servir | 6° C a 8° C |
| Maridajes | Ensalada de langostinos con salmón Helado con salsa de nueces caramelizada Tortilla de patatas |

