

# L'ORIGAN

## AIRE ROSÉ BRUT NATURE 2013



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

