

CASTELAR

BRUT ROSE



Variedad: 100% Pinto Noir.

Región: Progreso - Canelones.

Suelo: calcáreo arcilloso

Clima:

. Templado

. Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Cosecha con madurez óptima para el estilo de vinos bases de espumosos determinada por degustación en campo por nuestros enólogos y análisis químicos.

La uva es seleccionada en el momento de la cosecha y llevada a la bodega en cajas plásticas de 20 kg, se carga uva entera, prensando suave y solo utilizando el 50 % del escurrido.

Fermentación con levaduras seleccionadas y temperatura controlada, siempre protegiendo este delicado vino base para mantener la riqueza aromática.

Segunda Fermentación en botellas dada por levaduras seleccionadas y sacarosa (licor de tiraje) de la cual se mantienen delicadas, y finas burbujas de gas carbónico natural, seguido de 18 meses de crianza con sus levaduras en nuestras cavas subterráneas a temperaturas óptimas ente 16-18 °C.

Cumplido este tiempo de crianza se procede al degüello eliminando lías procedentes de la segunda fermentación acumuladas en el cuello de la botella en el periodo de crianza pico abajo, Adición de licor de expedición y tapando con corcho natural.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Color: salmón intenso, reflejos brillantes y vivos, se aprecian finas burbujas muy persistentes.

Nariz: notas de frutos rojos, cerezas, un matiz de lías finas y frutos secos. Sutil delicado , fresco y limpio

Boca: vivo y equilibrado, amplio, sabroso, fresco, burbujas equilibradas y buena persistencia en boca. Toques de frutos secos y levadura. Excelente armonía entre alcohol y acidez.

Recomendaciones: su carácter fresco y alegre, lo convierte en un comodín para cualquier momento del día. Se recomienda para pastas, todo tipo de aves, así como carnes suaves o poco condimentadas. Puede acompañar perfectamente pescados. Combina con postres no excesivamente dulce.

Servicio: hasta 12 °C.

