



R. Pierrel

BRUT MILLESIME

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

DESCRIPCIÓN

100% Chardonnay. A.O.C. Champagne.

VIÑEDO

Son pequeños viñedos viejos, ubicados en parajes de belleza singular en las tres regiones de Côte des Blancs, orientados al este y situados al sur de Epernay, donde prevalece la fortaleza del paraje, como factor clave de aporte de terroir “cretáceo” (rico en yeso). Productividad media y vigor ligeramente superior a otros clones de Chardonnay, de óptima acidez y estructura. La viticultura se orienta a preservar la biodiversidad y la fauna. No se aplican insecticidas y se favorece el cultivo de cubiertas vegetales en el suelo para evitar la erosión y la degradación de los mismos.

VENDIMIA

Es una variedad de brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, por lo que la fecha de vendimia manual empieza a finales de agosto, marcada por la altitud de las parcelas y las temperaturas frías. Los controles de maduración se realizan por el equipo técnico de manera frecuente por su rapidez en la maduración en los parámetros de: Grado – Acidez – Aromas. La vendimia es manual en cajas de 50 kilos con perforaciones.

VINIFICACIÓN

Elaborado exclusivamente con Chardonnay, la reina de las variedades del Champagne. La primera fermentación del vino base se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La segunda Fermentación dura una media de 2 meses, para pasar a envejecer en posición acostada. Al final del invierno el “chef de cave” procede a la composición de la “cuvée” haciendo el ensamblaje.

MADURACIÓN

Mínimo 3 años en botella

NOTAS DE CATA

De color oro blanco, con sutil efervescencia, la finura de las burbujas es el resultado del envejecimiento y del ritmo y velocidad de la espuma. En nariz, presenta múltiples matices olfativos. Iniciamos el viaje a través de las notas a cítricos, limón, bergamota y lima, que nos envuelven dando paso a la flores de la campiña francesa, acacia, espino.

En boca destaca la mezcla de naturalidad, delicadez, riqueza y frescura que acompañan las sensaciones táctiles de sutiles recuerdos cítricos, la combinación de un ligero sabor a regaliz y un toque juvenil de piña que se funden con los recuerdos a mantequilla. Las notas de la crianza se integran en la boca con el resto de la experiencia gustativa.

