



# R. Pierrel

## BRUT SELECTION

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO

### DESCRIPCIÓN

50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier. 10% Pinot Noir. A.O.C. Champagne.

### VIÑEDO

Son viñedos, ubicados en parajes de belleza singular en la región de champagne, donde es clave la conjunción del terroir con la viticultura duradera, que pretende poner en valor la autenticidad de sus variedades, la preservación de la biodiversidad y la optimización de los recursos naturales. Los suelos tienen distinta composición pero se asientan sobre una base de “creta” y las latitudes varían en función de la orografía de las parcelas.

### VENDIMIA

La vendimia es la tarea más apasionante que cierra el ciclo fenológico de la vid. Durante tres semanas, de manera selectiva por parcelas, variedades y grado de maduración, las cuadrillas de operarios, juegan un papel destacado en este proceso tan artesanal. Acorda a las instrucciones del Director técnico, recogen las uvas en cajas perforadas de 50 kilos. El período de recolección va desde mediados de agosto hasta finales de octubre, variando en función de la climatología, y la región.

### VINIFICACIÓN

Los mostos se extraen mediante un suave prensado. 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

Madura durante 3 años en rima antes de su degüelle.

### NOTAS DE CATA

Color dorado, sublime, con un flujo de burbujas permanente. En nariz, es un torbellino audaz, impredecible y fuerte que combina los aromas a flores y frutas. Realzado por un precioso tejido de flores con toques de rosa, pulpa de melocotón y frutas secas.

La combinación de sus sabores cubre la boca, consiguiendo que sea elegante, atrevido y muy versátil con cualquier maridaje. La entrada en boca demuestra su carácter personal de la mezcla de sus variedades, los sabores a frutas blancas sirven de hilo conductor a los sabores a frutas de hueso, que se acompañan de manera confiada con las notas a brioche y pastelería, capturando todo el espíritu de la campaña francesa.

El post gusto es fugaz, pero intenso y fuerte. Golpeando de nuevo el equilibrio de la acidez con las notas de la crianza. Su textura en boca a manzana crujiente es tan relevante como la fusión de sus sabores.

