



R. Pierrel BRUT ROSÉ

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

DESCRIPCIÓN 90% Chardonnay, 10% Pinor Noir -Pinot blanc, A.O.C. Champagne.

VIÑEDO Se eligen las parcelas por la conjugación suelo, subsuelo, relieve, clima y prácticas vitivinícolas

La altitud de las parcelas oscila desde los 90 a los 300 metros de altitud. La viticultura se orienta hacia los objetivos de desarrollo sostenible marcados por la ONU. La base del suelo es cretáceo "micraster". La mayoría de las parcelas se reparten por las laderas más suaves del sur de la Champaña.

VENDIMIA Los controles de maduración se orientan a medir su nivel de madurez y definir con mayor precisión las fechas y condiciones de la vendimia. Las distintas variedades se seleccionan de manera manual en cajas de 50 kilos de manera escalonada buscando la máxima expresión varietal.

VINIFICACIÓN Los mostos se extraen por maceración con las pieles de la uva (48- 72 horas), lo que le da una marcada vinosidad. 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 El champagne maduró durante 3 años en rima antes de su degüelle.

NOTAS DE CATA De color asalmonado, su mágica corona creada de forma natural, adhiere a las paredes de la copa las finas burbujas, formando un anillo blanquecino y cremoso.

En nariz es silvestre con un aroma intenso y rico en matices de frutos rojos (cerezas, fresas, moras) que se construye de forma dual junto a las notas de lichies y flores blancas. En boca su ataque es fino y elegante gracias al aporte del Chardonnay, aliándose con el carbónico.

Su paso nos evoca recuerdos a bayas rojas y negras salvajes que envuelven las frutas confitadas y compotadas. El post gusto es equilibrado, fresco, nos transfiere de nuevo a las flores y las frutas de campiña, resaltando su personalidad.

