



CAVAS HILL
1887

Fürst von Metternich Rosé

Sekt

Proceso de Elaboración:

Elaboración a través Método Charmat a partir de una cuidadosa selección de uvas claras pero dominando la oscura Pinot Noir suavemente prensada.

Nota de Cata:

De color rosado pálido con reflejos teja De burbuja finamente efervescente y sostenida.

En nariz se aprecia claros y distintivos aromas de la Pinot noir. Apreciaremos un espumoso sabroso en boca, bien equilibrado y con una fresca y sutil frutuosidad.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 22 g/l

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador.

Maridajes:

Ideal como aperitivo o acompañando cualquier comida.

