

PARXET, CUVEÉ DESSERT DOLÇ



VARIETALES:

Pinot Noir

D.O.: Cava

ELABORACIÓN:

Las uvas recolectadas manualmente son directamente prensadas a fin de obtener una ligera maceración que aporta el color característico y evitar el gusto tánico que proporcionaría una maceración más larga. Crianza en nuestras cavas un mínimo de dos años, hasta alcanzar su plenitud. Finalmente, procedemos a su degüelle y adición del azúcar para obtener el dulzor necesario.

CATA:

Es de color rosa con destellos rubí claro y dejos de granadina en el fondo, limpio y muy elegante. La nariz es aframbuesada y destacan los aromas a frutos maduros del bosque como moras y arándanos. En boca es corpulento, sabroso y muy largo.

Temperatura ideal de consumo: de 4° a 6°.

