

Pascual Toso Cuvée Reserve Brut Nature

FICHA TECNICA

Composición del corte: 95% Chardonnay– 5% Pinot Noir

Vinificación

Prensado: se reciben los racimos cosechados al amanecer y se prensan.

Fermentación: Con el jugo que se obtiene se realiza un desborre previo con enzimas pectolíticas. Se fermenta en tanque de acero inoxidable con levaduras seleccionadas

En forma lenta y suave a una temperatura entre 16-18 °C. No se produce fermentación maloláctica.

Toma de espuma

Nace este espumante con una segunda fermentación en botella con levaduras especialmente seleccionadas que permite alcanzar su complejidad, elegancia y cremosidad gracias a sus 24 meses en contacto con sus lías que se realiza en la centenaria cava de la bodega a una temperatura entre 10 a 12 °C.

Datos de crianza

Crianza en botella: 24 meses en contacto sobre lías

Golpes de puño: 4 (1 cada 6 meses)

Información analítica

Alcohol: 12% pH: 3,33

Azúcar total: 2,60g/l Acidez 4,80g/l

Temperatura de Servicio: 6°-8° C

Potencial de guarda: 5 años.

Presentación: Estuche individual

