



## Brut Rosé



**FICHA TÉCNICA:** Champagne con espíritu romántico. Champagne recomendado para el aperitivo, al que no le afecta la estación en que se tome, pues combina con los aromas del verano y las chimeneas de invierno. Ideal para compartir momentos románticos.



**VARIEDADES:** 90 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay. Vinificación directa en rosado.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 12% Vol.



**ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ:** Envejecido durante 6 años en bodega con 6 meses de degüello.



**NOTA DE CATA:** De color rosado natural, al paso por boca muestra inmediatamente la finura de las frutas rojas, frambuesas y fresas. Posee un paladar muy estructurado que, al combinarse con su sedosidad, hace de su bebida un completo placer.

