

# L'Ormarins

FONDÉE



1694

## Brut Classique Rosé NV

**Origen:** Western Cape

**Blend:** Pinot Noir 60 % • Chardonnay 40 %

**Año:** 2020



### VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen temprano por la mañana y se prensan en racimos enteros. El zumo natural y los componentes del prensado se mantienen siempre separados. El zumo se inocula con levadura para la fermentación, tras lo cual reposa en sus lías. El vino se mezcla y comienza la segunda fermentación. El vino embotellado se mantiene a 13C-15C para que la segunda fermentación sea uniforme. El vino se cría en botella durante 2-3 años. Durante el proceso de degüelle, se añaden las dosis necesarias. Las botellas se conservan unos 3 meses tras el degüelle antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

Burbujeo vigoroso de perlas finas con manzana verde, limón, levadura y frescos aromas de brisa marina. El paladar se hace eco de esas notas aromáticas con su frescura de limón crujiente y vibración de manzana verde que se roza con pomelo y ralladura de cítricos. Notas de suave y cremosa de galleta y pan tostado. Elegante y bien estructurado con buena armonía entre fruta, acidez y lías. El final es largo, seco y nítido.

### MARIDAJE

Unos canapés de salmón ahumado servidos con este Brut Rosé son un buen comienzo para cualquier cena. También combina sorprendentemente bien con platos grasos, fritos y picantes.

### Análisis

Alc: 12.5% • TA 6.8g/ℓ • pH: 3.23 • RS: 7.0g/ℓ

**MENCIONES** Accolades: 89 Points – Platter'sSA, 90 Points –James Suckling, 90 Points –Vinous Media: Neal Martin.