

P.Ferrer Bosch Cuvée Rosé

En un terroir único como Gualtallary nace P. Ferrer Bosch un espumante método tradicional 100% Pinot Noir, de intensa frescura y compleja elegancia que regala en boca burbujas de frutada redonez y en nariz un suave aroma a frutos rojos. En este caso su nombre hace honor al fundador de Freixenet y productor de la primera botella de Freixenet "Methode Traditionnel" hace más de 100 años, Don Pedro Ferrer Bosch.



Elaboración:

100% Pinot Noir.

Uvas plantadas en Gualtallary pensadas específicamente para la elaboración de vinos espumosos, cosechadas a mano con un rendimiento de 9 toneladas por hectárea.

Un proceso de selección de cuatro tipos de estilos de pinot noir participan de su coupage, elaborado como blanc de Noir. Su segunda fermentación prolongada se realiza en la botella mediante el método tradicional con una crianza de 16 meses en lías, terminado como un Brut Nature, AZ 2,8 G/L.

Notas de cata:

Posee unas burbujas finas, pequeñas y bien integradas como parte del vino, que se liberan y persisten con elegancia, gracia y buen gusto. Presenta un color rosa pálido limpio y brillante. En la nariz se abre con una intensidad media, sutiles toques

de fruta roja, incluyendo frambuesas, ciruelas rojas y cerezas, acompañados por un aroma ligeramente terroso, típico del Pinot Noir.

De boca larga, persistente y duradera, con una sensación final que combina la sequedad de la tiza mineral, con la mermelada de naranja aterciopelada.

El resultado es un paladar delicado y de elegantes sabores. Equilibrado y de un final agradable.

Servicio: 8° C.

Maridajes sugeridos:

Mariscos, mejillones con salsa de tomate, pasta con albahaca, paella y encuentra una excelente expresión con carnes asadas, carne de pavo marinada, jabalí o ciervo en escabeche. Puede combinar muy bien con algunos postres basados en frambuesas y arándanos. t