TEPN

TANTUM ERGO

PINOT NOIR BRUT NATURE

Vino Espumoso Rosado Método Tradicional, D.O. Cava.

Área de Producción

Denominación de Origen Utiel-Requena. (Requena) Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad

Pinot Noir 100%.

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Pinot Noir, con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg. cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días a -10ºC.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (0ºC) durante mas de 2 horas para no pasarnos en la extracción de color.

A continuación realizamos un ligero prensado de no más de 0.5 Bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16ºC. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 14ºC constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 15 meses y el degüelle es manual.

Notas de cata

Color Rosado pálido.

Aroma Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada.

Sabor Amplio, con tacto cremoso, recordado la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 8ºC. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

BODEGAS HISPANOSUIZAS

Ctra. Nacional 322, km. 451'7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)
TELS.: + 34 96 213 83 18
+ 34 661 89 42 00
FAX: + 34 96 213 83 18
WWW.BODEGASHISPANOSUIZAS.COM
INFO@BODEGASHISPANOSUIZAS.COM

TEPN

TANTUM ERGO

PINOT NOIR BRUT NATURE

Sparkling Wine, Traditional Method, D.O.P. Cava.

Region

D.O.P. Utiel-Requena (Requena). Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils

Grape Variety

Pinot Noir 100%.

Wine making

We pick the best grapes from low yielding vines from our own vineyards of Pinot Noir, which have just 3.500 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

We select box by box and proceed to stemming and crushing. We position all the grapes resulting paste into a steel tank stainless refrigerant system to submit a grape cold maceration (0 ° C) for more than 2 hours to avoid spend in the color extraction.

Then we performed a light pressing of not more than 0.5 bars. The juice that is extracted from the press form 24 hour static way and we then took to ferment only clean part of must to new American oak barrels 400 liters unit at a temperature of 16°C.

After the fermentation it is kept on lees to final filtration. The second fermentation takes place in the bottle at a temperature of 14°C constant for a very slow fermentation that will give us the seamless integration of endogenous carbon reflected in a fine bubble in the glass.

The aging on lees is a minimum of 15 months and disgorgement is manual.

Tasting Note

Colour Pale Pink.

Aroma Powerful, high intensity, recalling red fruits aromas mixed with nuts and a hint of toast vanilla.

Taste Spacious with creamy touch, reminding cherry mature skin over a light scent of vanilla and spices. Acidity balanced and very long finish.

Serving Suggestions

Serve at 8°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.

BODEGAS HISPANOSUIZAS

Ctra. Nacional 322, km. 451'7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)
TELS.: + 34 96 213 83 18
+ 34 661 89 42 00
FAX: + 34 96 213 83 18
WWW.BODEGASHISPANOSUIZAS.COM
INFO@BODEGASHISPANOSUIZAS.COM