

Tantum Ergo

Tantum Ergo Pinot Noir

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

Área de producción Requena. Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

Variedad Pinot Noir.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de la variedad Pinot noir con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a -10°C . Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despallado y suave estrujado.

Prensamos directamente sobre la prensa neumática $< 4^{\circ}\text{C}$ y realizamos un prensado suave con poca fricción y baja presión para obtener el color sutil procedente de la piel. El mosto que se extrae de la prensa lo estabilizamos 2-3 días de forma estática en depósitos a 4°C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 16°C .

Una vez finalizada la fermentación se trasiega el vino a depósitos para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta la toma de espuma.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 16°C constante para seguir 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 30 meses y el degüelle se realiza a temperatura ambiente, sin congelación.

Notas de cata

| | |
|--------------|---|
| Color | Oro rosa pálido. |
| Aroma | Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería. |
| Sabor | Amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo. |

Consejos para el consumidor Sírvese a 8°C . 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.

Maridaje Comienza a degustarlo en el aperitivo y continúa disfrutándolo con sushi, tartar de salmón, jamón de bellota, fresas o arroces de pollo y conejo.

