

## TANTUM ERGO ROSÉ PINOT NOIR BRUT NATURE

Vino espumoso rosado método tradicional,  
D.O. Cava



### Área de Producción

Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

### Variedad

Pinor 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 en una cámara frigorífica, manteniendo la uva días a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despallado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter la uva a una maceración pelicular en frío (4°C) durante un máximo de dos 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 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura constante de 16°C 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 22 meses y el degüelle es manual.

### Consejos para el consumidor

Sírvase 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.

### 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.

### 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.

Ctra. Nacional 322, km 451,7  
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

#### TEL

+ 34 96 234 93 70

+ 34 661 89 42 00

#### FAX

+ 34 96 213 83 18

[www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com)

[info@bodegashispanosuizas.com](mailto:info@bodegashispanosuizas.com)