

Ona Brut Nature Rosado



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Elaborado con Garnacha Tinta, proviene de los viñedos de montaña propios del Valle de Rials (Alella). La segunda fermentación se ha realizado en botella (siguiendo el método tradicional), se ha utilizado el propio azúcar residual (parando la primera fermentación con frío) para realizar esta segunda fermentación en la botella, por tanto, no se le ha adicionado sacarosa como es habitual en este tipo de productos.

Como mínimo tiene una crianza de 12 meses, aunque está pensado para aguantar durante tiempo en la botella antes del degüelle.

CATA:

COLOR: Cobre pálido con reflejos asalmonados, muy atractivo y elegante.

AROMA: En nariz presenta unos aromas muy limpios y delicados a fruta roja (cereza, fresa, frambuesas), cítricos, hierba fresca.

SABOR: En boca la burbuja se muestra crujiente, bien integrada al vino, refrescante y acentuando todas las características del producto. Los sabores son frescos y agradables a fruta blanca y roja, final meloso y largo.

