



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

BRUT NATURE



VARIEDAD: Tempranillo Blanco y Viura.

AÑADA: 2019; está considerada como una de las mejores añadas de los últimos años, calificada como añada “excelente” por la DOCa. Rioja. Estuvo marcada por bajos rendimientos en viñedo, un invierno escaso de precipitaciones y amenaza de heladas en mayo. Su fase final tuvo óptimas condiciones climáticas, dando lugar a vinos muy expresivos, frescos y con gran volumen en boca.

ELABORACIÓN: Parcelas localizadas en Moreda de Álava, con altitudes comprendidas entre los 460/540m.

Vendimia manual; tras un ligero prensado, fermentamos el mosto en flor a temperatura controlada. Posteriormente, se procede al tiraje. Por último, embotellamos, donde se realiza la segunda fermentación, con un total de 18 meses de crianza en rima. A finales de Octubre del 2021 se procede al degüelle.

CATA

COLOR: Amarillo brillante con ribetes dorados, generando un rosario de burbuja fina y continua.

AROMA: Nariz potente, con notas a frutas blancas -pera y manzana- Se aprecia un fondo floral, así como destellos a bollería fina, tipo Brioche.

BOCA: Vino fresco y frutal, muestra un perfecto equilibrio en la acidez, denota un final de boca con elegantes toques lácticos y tostados, propios de la larga crianza en rima.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol.

FORMATO: Botella 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas.

SERVICIO: 6º-8ºC.