



Núria Claverol Blanc de Noirs

Bodega: Sumarroca

D.O. Cava

Pinot Noir 100%

Elaboración

Pinot noir cogido de noche para evitar la extracción de color por contacto de las pieles con el mosto. Enfriamiento inmediato de la uva a 10 °C y, a pesar de ello, aprovechamiento solo del primer 40 % del mosto. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima mínima de 36 meses.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido con toques anaranjados.

Nariz: Aroma muy fresco con notas minerales y matices ligeros de frutos rojos, todo ello aportado por el pinot noir. En el fondo también se aprecian unas notas ligeras de repostería muy sutiles que nos empiezan a indicar que nos encontramos ante un cava de crianza larga.

En boca: La mineralidad se nota más marcada, con una estructura refrescante y notas de frutos asiáticos. La acidez está presente en forma de frescura y queda equilibrada con la menor presencia de azúcares procedentes del licor de expedición.

Formatos: 75cl

Graduación: 11,9%