

one STRAWBERRY

Elaboración y nota de cata

Variedades.- Chardonnay, Macabeo , Xarel.lo , Peralada y Chardonnay son las que se utilizan en relaciones apropiadas para cada año mantener la misma línea de calidad y garantizar al consumidor un producto de alta gama elaborado método tradicional champenoise.

Elaboración y Crianza.- Hacemos una extrema selección de las uvas. Suave prensado para obtener el mosto flor. La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15º-18ºC a lo largo de unos 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura ideal y condiciones para el proceso de segunda fermentación y crianza en la botella. El proceso de la segunda fermentación se realiza por debajo de 13º C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece un mínimo de 3 años de crianza en contacto con sus lías buscando el óptimo nivel de fragancia y obteniendo una fina e integrada burbuja.

Clarificado.- Después de la crianza la botella se coloca de forma invertida y se le dan los octavos de vuelta para llevar el poso al cuello de la botella.

Degüelle. - El siguiente punto es la extracción de las lías dejando el espumoso completamente limpio. La dosificación del licor de expedición elaborado con Pinot Noir añade entre 6-8 gramos de azúcar por litro y un genuino toque de esencia de fresas silvestres que aporta un toque elegante, siempre buscando mantener las características organolépticas del producto, en pleno equilibrio con sus propios matices. Esto hace que sea un producto único e innovador en el mercado. Utilizamos los mejores tapones para cerrar la botella.

Etiquetado.- Utilizamos un nuevo papel metálico para la etiqueta.

Nota de Cata.- Rosa pálido, transparente, limpio, con un excelente desprendimiento de finas burbujas que forman corona. En nariz aparece el aroma de fresa silvestre en perfecto equilibrio con los tonos típicos de pastelería, mantequilla y frutas maduras, tonos típicos de levadura sobre un fondo afrutado con plátano y piña maduros notas de manzana y nueces, la mantequilla, en última instancia, una excelente combinación de características que diferencian a un producto de larga crianza y alta calidad, con un aroma innovador , elegante y sorprendente fresa silvestre . Buen paso en boca, suave,



sedoso, largo, burbuja integrada con un toque fresco ligero, armonioso, elegante y personalidad.

Maridaje.- Es ideal como acompañamiento de postres, especialmente el chocolate, que potencia el sabor del uno al otro de una manera realmente impresionante. Un pato confitado es también un socio sensacional, así como el hígado de pato/oca en sus diferentes variedades (foei micuit, a la plancha, etc.). En aperitivos, entre las horas y la noche es apropiado.

Análisis.- Grado alcohólico 12°
Azúcar 6-8 gr/l

Contenido.- 75cl.

Temperatura de servicio.- Entre 5° y 8°C




Artesanos del Vino
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 info@artesanosdelvino.com

Posters.-




Artesanos del Vino
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 info@artesanodelvino.com




Artesanos del Vino
VALENCIA

Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 info@artesanosdelvino.com



Logística.-

one STRAWBERRY	UNIDADES CAJA	CAJAS PLANTA	PLANTAS PALET	CAJAS PALET	UNIDADES PALET
PALET STANDARD (100cm x 120cm)	6	24	4	96	576
PALET EUROPEO (80cm x 120cm)	6	19	4	76	456
PESO EN KILOGRAMOS	UNIDAD	CAJA	PLANTA	PALET	
PALET STANDARD (100cm x 120cm)	1,7	10,5	252	1008	
PALET EUROPEO (80cm x 120cm)	1,7	10,5	200	800	
MEDIDAS CAJA EN MILIMETROS	LARGO	ANCHO	ALTO		
	295	200	330		



Autovía A-3 Vía de Servicio Norte s/n El Rebollar CP. 46931 Valencia (SPAIN)

Tel. 00 34 639 646 999 info@artesanosdelvino.com