

One Gold Rosè

Variedades. Combinamos la estructura del Macabeo, la carga aromática de la Parellada, la acidez del Xarel.lo, la potencia del Chardonnay y el color del Pinot Noir para enriquecer los matices organolépticos de nuestros vinos espumosos de calidad.

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 15°-18°C a lo largo de unos 10 días. Disponemos de bodega subterránea que mantiene la temperatura ideal y condiciones para el proceso de segunda fermentación en la botella que se realiza por debajo de 13° C, muy lentamente, aproximadamente en tres meses y permanece más de **60 meses** de crianza en contacto con sus lías buscando el óptimo nivel de fragancia en los aromas secundarios característicos de largas crianzas 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 paso es la extracción de las lías (el poso) dejando el espumoso totalmente limpio. Dosificamos el licor de expedición que le aporta el azúcar dentro de la categoría "Brut" y los copos de oro alimentario de 24 quilates que le dan un glamour especial. Usamos los mejores tapones de corcho para cerrar la botella.





Antesanos se Vino

Etiquetado. Etiqueta de metal dorado embellecida con cristales de Swarovski®.



Nota de cata. Elegante rosado brillante con buen desprendimiento de burbujas. Intensas notas de frutas (frutos rojos del bosque, piña, manzana) unidas a levaduras y pastelerías. Entrada intensa, con personalidad y armoniosa, carbónico bien integrado y suave en boca, con un final largo y persistente característico de los espumosos elaborados por método tradicional con largas crianzas en sus propias lías.

Maridaje. Caviar, mariscos, foei, fresas, chocolate, son los más notorios aunque acompañan de forma excelente cualquier alimento o cualquier ocasión, realzando los momentos importantes. En alusión a antiguas culturas como la egipcia que ya utilizaban oro en alimentos y bebidas para sus celebraciones, podríamos decir representa una fuente de salud (la eterna juventud), éxito y amor...

Grado alcohólico. 12,5% Vol.

Azúcar añadido. 12 gr/l.

Contenido. 75cl.

Temperatura de servicio. De 8º a 10°C

Mantenimiento. Mantener la botella en posición vertical, en espacio limpio y seco a temperatura constante, recomendablemente entre los 13° - 18°C en ausencia de luz.

Artesanes se Vine

Presentación.



Logistics.

| one G o L D | UNITS CASE | CASES FLOOR | FLOOR PALLET | CASES PALLET | UNITS PALLET |
|---------------------------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| STANDARD PALLET (100cm x 120cm) | 6 | 20 | 5 | 100 | 600 |
| WEIGHT IN KILOGRAMS | UNIT | CASE | FLOOR | PALLET | |
| | 1,7 | 10,5 | 210 | 1050 | |
| CASE MEASURES IN MILLIMETERS | LENGTH | WIDTH | HEIGHT | | • |
| | 290 | 190 | 340 | | |

Artesanos ser Vino