

## DOGMA BRUT ROSÉ

Pinot Noir 100%



### Fecha de Cosecha:

Entre el 7 y el 9 de marzo

### Vinificación:

La uva se cosechó a un Alcohol probable de 10,5 - 10,9% v/v. El vino base se fermenta en estanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas entre 14 - 16°C. Se realiza un programa de levantamiento de borras durante 2 meses.

### Toma de espuma:

Método "Charmat". Se hace la segunda fermentación en estanque de acero inoxidable isobárico. Se mantiene en contacto con lías finas por algunas semanas. Finalmente se estabiliza, se filtra y lleva a botella.

### Notas de Cata:

Dogma Brut Rosé es una propuesta distinta, elaborado con uvas Pinot Noir que destaca por su suave color rosa pálido y una rica y natural acidez, que entrega frescas y delicadas notas frutales. Es ideal para acompañarlo en cualquier ocasión, ya sea un aperitivo o una celebración, siempre será una buena compañía.

### Análisis químico:

Alcohol: 12,5% v/v

Azúcar Residual: 7 g/L

Acidez Total: 7,5 g/L en C4H6O6

Ph: 3,23

### Información Logística:

Capacidad de botella: 750ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 10,5 kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 11 x 9 = 99 cajas.