



“Abrir una botella de Roca implica descubrir una pasión transmitida de generación en generación”



CRIOLLA PET NAT

ELABORAZIONE:

Il vino viene pressato a freddo e poi fatto fermentare in apposite vasche per mantenere la presa. L'anidride carbonica che dà le bolle lo è frutto della fermentazione degli zuccheri propri dell'uva, di questo modo otteniamo un agente schiumogeno con il metodo "PET NAT" cioè imbottigliato senza lieviti grazie alla preventiva filtrazione.

Appunti del CATA

COLORE: Colore salmone, bollicine fini e persistenti.

PROFUMO: Floreale con note che ricordano la viola e la ciliegia.

GUSTO: Freschezza e cremosità risaltano con un finale molto gradevole.

REGIONE: Mendoza-Argentina

UVA: Creoli

TONO: Salmone Pallido