



Brut Rosé

D.O. Cava

Cépages

100% Trepat

Type de vin

Vin effervescent avec 12 mois de Cava de garde

Paramètres analytiques

Alcool : 11,5 %, Acidité : 5,4 g/l, Sucre résiduel : 10 g/l (+/- 10 % tolérance)

Élaboration

La vendange se fait la nuit pour éviter les hautes températures et la fermentation prématurée. Les raisins sont rapidement transportés à la cave et refroidis à 15 °C. Le meilleur moût est obtenu en pressant légèrement les raisins afin qu'il ne contienne pas de substances tanniques qui apporteraient de l'acidité au vin. Une fois le moût filtré, on ajoute des levures au vin de base pour commencer la fermentation à une température constante de 16 °C, préservant ainsi les arômes primaires. Pour la seconde fermentation, les bouteilles sont stockées dans des caves souterraines à une température constante de 15 à 17 °C, où le vin reste en contact avec les lies. Ce Cava passe un minimum de 12 mois en bouteille pour atteindre la catégorie Cava de Guarda. Après cette période, les sédiments se déposent naturellement et sont retirés avec une perte minimale de vin effervescent avant l'ajout du liqueur d'expédition.

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise attrayant. Bulles fines et persistantes.

Nez : Bonne intensité avec des arômes nets de fruits rouges mûrs.

Bouche : Frais, fruité, agréable, avec une bonne structure et une intensité moyenne.

Accords mets et vins

Parfait comme apéritif, accompagne également bien les salades, les plats de riz, les fruits de mer et les plats de poisson légers.

Prix

- 90 Suckling - 2020 (USA)
- IWC - 2016 (UK)
- CONC.MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2015 (Belgium)