



ROSADO RESERVA BRUT

Reserva Rosat Brut

Aunque desde nuestros inicios hemos elaborado cavas rosados, siempre habían sido SEMI-SECOS, pero después de muchas sugerencias de nuestros clientes nos decidimos a sacar en 1988 Brut Nature Rosado. Desde 2011 se elabora como Brut con el nombre de Reserva Rosat Brut.

D.O. CAVA

Tipo: Reserva Rosado Brut

Variedades: Trepat, Garnacha y Pinot Noir

Crianza: Más de 25 meses

Tipo producto: Rosado Reserva Brut

Cosecha: 2018

Variedades: Trepat, garnacha y pinot noir

Crianza: Más de 25 meses

Análisis: °A 12,5 Az. 6-7 gr/l ATS 4 gr/l Contiene sulfitos

Embalaje: Caja de cartón de 6 botellas de 75 cl en posición vertical Palets Europalet (80x120x145) 64 cajas de 6 botellas (100x120x145) 88 cajas de 6 botellas

ELABORACIÓN

Macerado con sus hollejos para la extracción del color y aromas de la variedad. Fermentación en acero inoxidable y posteriormente en contacto con sus lías finas. Envejecido más de 25 meses en nuestras cavas. Es un cava dirigido a un público que busca en boca la frescura.

NOTA DE CATA

Color rosáceo con reflejos de cereza. Burbuja fina y persistente. Aromas limpios de fresa fresca con un fondo de pastelería. En boca es fresco con una integración de la burbuja y un post-gusto persistente. Para aperitivos, arroces y pastas con salsa.



BLANCHER