

PAUL CHENEAU // ROSÉ



Tipo CAVA – Brut Rosé **Enólogo** Joan Rovira

Vendimia Vendimia manual de Pinot Noir a mediados de Agosto y de Trepat a principios de Octubre. Uva procedente de viñedos controlados por nuestro departamento técnico.

Varietades 85% Trepat 15% Pinot Noir

Elaboración Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla y se somete a una maceración para extraer el color deseado. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.

Crianza en botella Entre 12 y 20 meses **Tª de Servicio** Entre 5 - 7 °C

Análisis Sensorial

Vista Presenta un brillante y atractivo color rosa cereza con burbujas muy finas y constantes perfectamente integradas, formando una corona suave y duradera.

Nariz Aroma con notas de frutos rojos, un matiz de lías finas y frutos secos. Sutil, delicado, fresco y limpio.

Boca Intensos aromas de frutos rojos se expansionan a su paso por el paladar. Amplio, sabroso, con buen equilibrio entre dulzor y acidez. El final es duradero y muy agradable.

Maridaje Recomendado para acompañar embutidos, pastas y arroces, así como comida asiática. Combina perfectamente con postres de repostería y fruta

Análisis Técnico	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	10 g/l.	Presión carbónica	5.5 bares

Premios	2015	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Bronce
		Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	2017	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata
	2018	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata

CAVA Brut ROSÉ

Paul Cheneau®

R.E. 8B

Paul Cheneau "El cava con expresión francesa" elabora un vino rosado perfectamente equilibrado, con el 85% de la variedad Trepát y 15% de Pinot Noir.
MARIDAJE: Su caracter fresco y alegre lo convierte en un comodín para cualquier momento del día. Se recomienda para pastas, todo tipo de aves, así como carnes suaves y pescado. Combina con postres de repostería y fruta.

Paul Cheneau "The Spanish Sparkling with French expertise" elaborates a perfectly balanced Rosé wine with 85% grape variety Trepát and 15% Pinot Noir.
ACCOMPANIMENTS: Its fresh and cheerful character makes this an allpurpose cava for any time of the day. It is recommended for pasta, all kind of poultry, light meats and fish. It combines with pastry desserts and fruit.



6 - 8° C



VOD/0000856/03

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES
CONTIENS SULFITES - INHALT SULPHITES

750 ml

ELABORADO POR GIRÓ RIBOT, S.L.
Santa Fe del Penedès 08792ES España
www.giroribot.es - Product of Spain

ALC. 12% VOL