

ROSÉ

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut Rosat



Guarda
Comtats de Barcelona



Verema manual de Pinot Noir a mitjans d'agost i de la garnatxa a principis de setembre. Raïm procedent de vinyes controlades pel nostre departament tècnic



70% Garnatxa
30% Pinot Noir



Entre 5 – 7 °C



Presenta un brillant i atractiu color rosa cirera amb bombolles molt fines i constants perfectament integrades, formant una corona suau i duradora



Aroma amb notes de fruites vermelles, un matís de lies fines i fruits secs. Subtil, delicat, fresc i net



Intensos aromes de fruites vermelles s'expansionen al seu pas pel paladar. Ampli, saborós, amb bon equilibri entre acidesa i dolçor. El final és llarg i molt agradable



Recomanat per acompanyar embotits, pastes i arrossos, així com també menjar asiàtic. Combina perfectament amb postres de rebosteria i fruita



Entre 12 i 20 mesos



Elaborat amb la màxima cura i la última tecnologia. El raïm es derrapa i es sotmet a una maceració per extreure el color desitjat. La fermentació es produeix en tines d'acer inoxidable a temperatures molt baixes, entre 12-14 °C, amb la finalitat d'obtenir tot el seu potencial en aromes secundaris. El vi cupatge es sotmet a una segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional. Per a això, s'usen llevats seleccionats amb elevada capacitat d'autòlisi, procés que en el descans i silenci de la nostra cava subterrània, aportarà una textura envellutada al



Grau alcohòlic: 11,5% vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres totals: 12 g/l.
Pressió carbònica: 5.5 bars



giroribot_vinosycavas



T: +34 93 897 40 50
F: +34 93 897 43 11
giroribot@giroribot.es



<https://www.giroribot.es/es>