

ROSÉ

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut Rosat



Guarda
Comtats de Barcelona



Vendimia manual de Pinot Noir a medianos de agosto. Uvas procedentes de viñedos controlados por nuestros técnicos.



70% Garnatxa
30% Pinot Noir



Entre 5 – 7 °C



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



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



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



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



Entre 12 y 20 meses



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.



Grado alcohólico 11.5 % vol.
Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Azúcares totales 12 g/l.
Presión carbónica 5.5 bares



giroribot_vinosycavas



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



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