

UNPLUGGED

2018

CAVA – Brut Rosé Barrica



Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Vendimia temprana a mediados de agosto



85% Pinot Noir
15% Chardonnay



Entre 6 – 8 °C



Color salmón perlado tenue. Con una burbuja fina y abundante que forma una persistente media corona.



Aroma fresco con notas confitadas de crema pastelera y piña. En su trasfondo aparecen mermeladas de frutas rojas con matices de vainilla, propiciados por su paso por barrica.



Entrada alegre y fresca con una marcada acidez. Paso amplio por boca con un agradable postgusto confitado. En vía retronasal aparecen notas cremosas.



Fino y sugerente aperitivo. Ideal para beber con gambas rojas y marisco. Acompaña perfectamente a la cocina japonesa ya los arroces caldosos. Buena combinación con embutidos ibéricos.



15 – 24 meses.



Elaborado con el máximo cuidado. La uva se derrapa y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad y el punto justo de color. Una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. La otra parte fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías aplicando battonage semanalmente. Este vino coupage hace una segunda fermentación en botella, según el método tradicional. Para ello, se utilizan levaduras seleccionadas, con una elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.



Grado alcohólico 12.5% vol.
Acidez total 4,0 g/l. ATS/6,1 g/l. ATT
Azúcares totales 6 g/l.
Presión carbónica 5.5 bars



2019 Guía Peñín
2020 Guía Peñín
2021 Guía Peñín

93 puntos
90 puntos
90 puntos

