

PAUL CHENEAU // PALE ROSÉ



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

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

Variedades 70% Garnacha 30% 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 Tenue, color pétalo de rosa con matices salmón. Burbujas muy finas y constantes perfectamente integradas, formando una corona abundante y duradera.

Nariz Aroma delicado y elegante con notas de frutas rojas, fresas, cerezas, granada. Fresco y limpio.

Boca De entrada suave y amplio paso por boca. En el retrogusto se amplifican los aromas de frutas rojas y aparecen sutiles aromas florales. Equilibrado y con buena acidez. El final es fresco y agradable.

Maridaje Recomendado para acompañar ensaladas frescas, carpaccios, sushi, pastas y arroces. 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	2019	Catavinum World Wine & Spirits 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 carácter 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.



8 411640 056142




6 - 8° C



VOD/0000856/03

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULPHITES
 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