Giró Ribot
vins i caves

# DEMI SEC

PAUL CHENEAU
CAVA – Semi Sec






Guarda
Comtats de Barcelona

Manual, des de mitjans d'agost a finals de setembre

50% Xarel·lo
30%Macabeu
20% Parellada

Entre 5 – 7 □ C

Color groc palla, matisos daurats amb reflexes verdosos, amb despreniment de bombolles fines, ben encadenades i persistents, formant una delicada corona

Aroma molt net i elegant. Subtils notes afruitades fresques amb un fons floral i matisos de fina rebosteria

Llépol, ben estructurat i viu. El seu pas per boca és dolç, amb notes de fruita madura i subtils matisos de rebosteria cremosa. Amb um final agradable i persistent al paladar

És el cava que acompanya perfectament gran varietat de dolços, pastes, bescuits, gelats i fruits secs. També marida sorprenentment bé amb menjars molt especiats i condimentats.

12 mesos

Els raïms seleccionats amb la màxima cura es premsen suaument. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14ºC, per potenciar la creació d'aromes secundaris. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla a les nostres caves subterrànies seguint el mètode tradicional, romanent en silenci i repòs durant la criança sobre lies, fins al seu degorjat.

Grau alcohòlic: 11,5 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres totals: 35 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