

AROMES DE CELLER BRUT ROSÉ



DATOS TÉCNICOS:

Tipo: D.O.: Cava

Grad. Alcohólica: 11,5% vol

Azúcar residual: 7g/L

Varietades de uva: Trepat, Monastrell, Garnacha

Temperatura de servicio: 6-8 °C

Crianza mínima: 9 meses.



ELABORACIÓN DEL PRODUCTO:

Elaboración del vino base:

Cosecha - Vendimia manual.

Prensado de la uva - Prensa neumática seleccionando sólo el mosto flor.

Fermentación del mosto - Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Maceración - Sistema tradicional de maceración con las pieles de la uva de dos a tres horas para obtener el color rosado. Pasado este tiempo, el mosto se traslada por variedades a los depósitos de fermentación.



Elaboración de vino espumoso: Segunda fermentación y envejecimiento final en la botella.

NOTAS DE CATA:

Color - Rosa salmón.

Nariz - Aromas frescos y equilibrados con notas de fruta roja fresca como la fresa, frutos secos y brioche.

Boca - Combina los aromas de las variedades autóctonas con los de la crianza sobre lías.

Entrada afrutada y fresca con estructura media.

Buena acidez, sensaciones afrutadas y de crianza.



Maridaje: Ideal para acompañar aperitivos, arroces, fideuá, pescados, mariscos.



Aromes de Celler está elaborado con uvas de las tres variedades autóctonas Macabeo, Xarel-lo y Parellada, vendimiadas a mano en la zona del Penedès. La crianza en lías durante mínimo 9 meses, nos permite crear una gama de cavas equilibrados, frescos y afrutados con mucha versatilidad, buena estructura y carbónico bien integrado.

JOSEP MASACHS S.L.

Ctra. Sant Martí Sarroca Km 7
08737 Torrelles de Foix (Barcelona), Spain
0034 938990017
www.cavasmasachs.com

