

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza

Un mínimo de 9 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa (70%), Pinot Noir (16%), Trepat (14%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ **Un original cava rosé que rinde homenaje al Festival de Música de Peralada, uno de los más prestigiosos de Europa.** ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

Análisis

Graduación: 11,50% vol.
Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,25 g/l (a.t.).
Azúcares: 8 g/l.
SO2 libre: 21 mg/l.
SO2 total: 68 mg/l

Brut Rosé Festival