

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

Un mínim de nou mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ Un original cava rosat que ret homenatge al Festival de Música de Peralada, un dels més prestigiosos d'Europa. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color vermell cirera pàl·lid. Net i brillant.
Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net i afruitat, amb un lleuger to de criança.
Sabor complex i afruitat, suau, bon equilibri en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,50% Vol.
SO₂ lliure: 21 mg/l.
SO₂ total: 68mg/l.
Acidesa total: 3,7g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,25g/l (a.a.).
Sucre residual: 8 g/l.

Brut Rosé Festival

