

Rosé de Foc Semi Seco

Vino rosado espumoso natural semi seco

Vino base: Vino rosado, 11,5°.

Procedencia: Empordá.

Variedades: Garnatxa, Carinyena, Tempranillo.

Elaboración: La segunda fermentación natural, idéntica a la que transforma el mosto en vino, se realiza en grandes cubas, siguiendo el método Charmat.

Graduación: 12% vol.

Azúcar residual: 33-34 g/l.

Acidez total: 7 g/l (a.s.).

Acidez volátil: Menos de 0,70 g/l.

SO₂ total: Menos de 170 mg/l.

Presión (a 20°C): Más de 4 atmósferas.

Tipo de botella: Cava, 75 cl.

Nota de cata: Color rojo brillante, de bella tonalidad con desprendimiento de finas burbujas persistentes que forman rosarios, corona y espumilla. Aroma ligeramente afrutado. Paladar de agradable frescor, debido a una acidez suficiente y equilibrada, una finura exquisita y una frutuosidad discreta y atrayente.

