



CAVA BRUT ROSÉ

Llaminadura

Fruites vermelles procedents d'una selecció de parcel·les de pinot noir de la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia)

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

La finca Sumarroca destaca per un terreny pobre, calcari i amb presència de graves. La influència del mar es veu disminuïda per l'efecte del massís del Garraf, que asseca les marinades, i la serralada prelitoral, que redueix l'excés de vent sec procedent de l'interior del país. Aquestes condicions donen uns vins base molt elegants, amb un afruitament equilibrat i molt frescos.

NOTA DE TAST

Color rosat de capa mitjana. Cava d'elevada intensitat amb notes elegants de fruita vermella de maduixes combinades amb notes florals. En boca és afruitat i untuós, amb un final delicat.

ELABORACIÓ

Maceració en premsa a baixa temperatura per extreure al màxim el color i la personalitat del raïm. Desfangament estàtic de 24 hores i fermentació en tancs d'acer inoxidable a 16 °C. Criança en rima al voltant de 14 mesos.

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol: 12,00% vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.