

VINHO CAVA BRUT ROSÉ QUERENA

País de Origem	Espanha
Região	D.O Cava - Requeña
Produtor	Caves Marevias
Castas	100% Garnacha
Temp. Serviço	6° a 8°C
Guarda	3 anos
Harmonização	Tapas Mariscos Queijos leves Comida oriental
Análises	Álcool: 12% Acidez: 5,40 g/l Açúcares Totais: 7,40 g/l
Barrica	Não há passagem por barrica.

Vinificação

As uvas provem de vinhedos localizados entre a costa marítima de Valência e as montanhas centrais da Espanha, numa altitude entre 550-750 metros. Após chegada na adega é feito uma leve prensagem onde as cascas ficam em contato com o mosto para extração leve de cor e aromas. A primeira fermentação ocorre em tanques de inox. O processo de espumantização é o champenoise, com a segunda fermentação ocorrendo na garrafa. O vinho estagia em garrafa 09 meses antes de ser lançado ao mercado.

Notas de Prova

Este Cava monovarietal é um espumante elegante com uma suave tonalidade rosa salmão pálido, intenso e com grande complexidade aromática.

No nariz, oferece aromas primários característicos de um espumante rosé delicado, com notas sutis de framboesa e cerejas.

Na boca é suave, fresco e elegante. Temos uma sensação redonda e cremosa na boca, com bolhas delicadas e envolventes. Destacam-se os frutos vermelhos e um leve toque tostado proveniente do envelhecimento em garrafa que proporciona untuosidade e cremosidade a este espumante.



Cód. 22330