



# AULA BRUT ROSÉ

DO CAVA

VARIETALES  
**100% GARNACHA**

ELABORACIÓN  
TRAS UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE NUESTRO MEJOR GARNACHA, SE LLEVA A CABO UNA VENDIMIA TEMPRANA. EL GRANO SUFRE UN SUAVE ESTRUJADO Y UNA CORTA MACERACIÓN EN FRÍO. EL PROCESO DE ELABORACION CONTINÚA CON LA APLICACIÓN DEL METODO TRADICIONAL, CON UNA PRIMERA FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y UNA REFERMENTACIÓN EN BOTELLA DONDE EL CAVA PERMANECE EN RIMA DURANTE UN PERIODO MÍNIMO DE 9 MESES.

NOTA DE CATA

**COLOR:** BRILLANTE COLOR FRESA CON BURBUJA FINA Y PERSISTENTE.

**AROMA:** FRUTAS ROJAS CON UN FONDO DE LIGERAS NOTAS A CONFITURA Y PASTELERIA.

**SABOR:** SABOR ELEGANTE, FRESCO Y LIGERO CON UN AGRADABLE Y GOLOSO RETROGUSTO.

MARIDAJE

ESTE CAVA BRUT ROSÉ ADEMÁS DE SER UN GRAN APERITIVO SE RECOMIENDA ACOMPAÑAR DE PLATOS DE PESCADO TALES COMO LA LUBINA O DORADA A LA SAL, LA MERLUZA RELLENA Y PLATOS DE PASTA MARINEROS. SERVIR ENTRE 6 Y 8°C.

AÑADA

**SIN AÑADA**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12% VOL.**

FORMATOS DISPONIBLES  
**750 ML**