

ENTERIZO BRUT-ROSÉ



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 elaboración continúa con la aplicación del método 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.

NOTAS DE CATA

COLOR	Brillante color fresa con burbuja fina y persistente.
AROMAS	Frutas rojas con un fondo de ligeras notas a confitura y pastelería.
SABOR	Sabor elegante, fresco y ligero con un agradable y goloso retrogusto.

MARIDAJE



Marisco



Pescado



Tarta de
chocolate



6º-8ºC

VARIETADES

GARNACHA 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML