



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE



Rosat Brut

Cava innovador i diferent. Elaborat exclusivament amb la varietat Pinot Noir, que li transmet una personalitat pròpia i natural.

Tota una experiència pels sentits.

• FITXA TÈCNICA

Varietats: 100 % Pinot Noir

Tipus de vi: Cava brut

Finca: Can Torres

Tipus de sòl: Calis pedregós

Regió: DO Cava

Graduació: 12%

• ELABORACIÓ

Verema: Mecànica i de nit, a baixa temperatura.

Fermentació: La primera, en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura. La segona, segons el mètode champenoise.

Criança: 15 mesos com a mínim en ampolla, en caves subterrànies, a una temperatura constant de 16 °C.

• MARIDATGE

Ideal amb aperitius, embotits seus, patés, pasta de full farcida de carn i formatges blancs frescos.

Servir entre 5 i 6 °C.

• NOTA DE CATA

Vista: Color rosat intens. Bombolla fina, abundant i persistent.

Nas: Es presenten notes de fruits vermells silvestres, maduixes i gerds, combinats amb tocs làctics i de criança.

Boca: Predomina la fruita, deixant una sensació fresca i agradable.

• NOTES