

CANALS NADAL

BRUT ROSE



GRADO ALCOHOLICO

12 % vol.

VARIEDADES

Monovarietal de trepat

COSECHA

2013

ELABORACION

El vino base se obtiene de la maceración durante 6 horas con la corteza de la uva y fermentación a baja temperatura. La crianza de este cava es de 10 a 18 meses. La adición de licor al final del proceso es solo para equilibrar el cava

CATA

Color rojo violáceo, brillante. La burbuja pequeña y de aspecto cremoso. En nariz predomina la fruta roja (caramelo de fresa, mora). La estructura en boca es consistente, redondo, con la presencia táctil justa de carbónico en boca. El final de boca nos evoca la fruta roja fresca

GASTRONOMIA

Consumir a 5-7°C. Este cava rosado combina muy bien con arroces, pastas y también con pasteles de frutas

MENCIONES

88 puntos en la Guía Peñin 2014



CANALS NADAL

CAVES & VINS

www.canalsnadal.com