

ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecológico



Vino Ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

À

Àtica Cava Extra Brut rosado, pálido, sutil, floral que nos recuerda los frescos amaneceres primaverales de nuestra comarca, el Penedés, con las suaves brisas del Mediterráneo. Es una cava joven y fresco, ligero pero con firmeza, que expresa la fuerza de las dos variedades, Pinot Noir y Chardonnay con las que se elabora. Podremos disfrutarlo como copa de aperitivo o acompañando todo tipo de ensaladas, pastas, pescados o carnes blancas.

VARIEDAD 75% Pinot Noir
25% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a una temperatura de 13°C y crianza sobre lías durante un mínimo de 18 meses hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	12,10 %vol.
Acidez Total	4,00 gr/l.
Acidez Volátil	0,29 gr/l.
Azúcar	4,40 gr/l.
SO2	11/65 mgr/l.
Presión CO2	5,95

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosado pétalo de rosa pálido y ribete cobre ligero, corona potente y persistente de rosario continuo y burbuja muy fina y viva lágrima.

AROMAS: Aromas dulces y frutales, con recuerdo de frutos maduros (melocotón, cereza) y fruta caramelizada (caramelo), toque balsámico y vegetal (paja húmeda, flor seca, hinojo) y derivados de la crianza (frutos secos tostados, pan tostado) .

BOCA: Paso en boca cremoso y de sensación fresca y afrutada (fruta de hueso), carbónico integrado, dulce y suave persistencia, retrogusto balsámico (mentolado, eucalipto) y final cítrico (piel de mandarina).