

## ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecològic



Àtica Cava Extra Brut rosat, pàl·lid, subtil, floral que ens recorda els matins frescos primaverals del nostre Penedès, amb les suaus brises de la mediterrània. Es un cava jove i fresc, lleuger però amb fermesa, que expressa la força de les dos varietats, Pinot Noir i Chardonnay amb les que s'elabora. Ens farà gaudir com a copa d'aperitiu o acompanyant tot tipus d'amanides, pastes, peixos o carns blanques.

**VARIETAT** 75% Pinot Noir  
25% Chardonnay

**FERMENTACIÓ** 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a una temperatura 13°C i criança sobre lies un mínim de 18 mesos fins el desgorjat.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	12'10	%vol.
Acidesa Total ....	4,00	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,29	gr/l.
Sucre .....	4,40	gr/l.
SO2 .....	11/65	mgr/l.
Pressió CO2 .....	5,95	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color rosat pètal d rosa pàl·lid i ribet coure lleuger, corona potent i persistent de rosari continu i bombolla molt fina i viva llàgrima.

**AROMES:** Aromes dolcenques i fruitoses, amb record de fruits madurs (préssec, cirera) i fruita caramel·litzada (caramel), toc balsàmic i vegetal (palla humida, flor seca, fonoll) i derivats de la criança (fruits secs torrats, pa torrat).

**BOCA:** Pas en boca cremós i de sensació fresca i fruitada (fruita d'ós), carbònic integrat, dolcenc i suau persistència, retrogust balsàmic (mentolat, eucaliptus) i final cítric (pell de mandarina).



**Vi Ecològic:** Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.