

ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecológico



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



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 85% Pinot Noir
15% 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	12'20	%vol.
Acidez Total	4,00	gr/l.
Acidez Volátil	0,25	gr/l.
Azúcar	4,40	gr/l.
SO2	14/67	mgr/l.
Presión CO2	6,05	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosado pétalo de rosa rosado y ribete rojo-anaranjado ligero, presentando corona amplia y persistente de rosario continuo, burbuja muy fina y viva lágrima.

AROMAS: Aromas dulces y frutales, con recuerdo de frutos maduros rojos (cereza, fresón, granada), toque balsámico (hierba cortada, mentol) y vegetal (paja húmeda), flor seca cubriendo las notas suaves de la crianza (pan tostado, pastelería).

BOCA: Paso en boca cremoso, de sensación fresca y afrutada (fruta de hueso), carbónico vivo e integrado, dulce y persistente, retrogusto balsámico (mentolado, eucalipto) y final cítrico (naranja sanguina) y marcadamente refrescante.

Medalla Plata- Barcelona Rosé International Bubbles Awards 2023