

ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecològic



Vi Vegà: Aquest producte està certificat com a Vegà.



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



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 85% Pinot Noir
15% 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	12'20	%vol.
Acidesa Total	4,00	gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,25	gr/l.
Sucre	4,40	gr/l.
SO2	14/67	mgr/l.
Pressió CO2	6,05	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosat pètal de rosa pàl·lid i ribet vermell-groguenc lleuger, corona àmplia i persistent de rosari continu i bombolla molt fina i viva llàgrima.

AROMES: Aromes dolces i fruitoses, amb record de fruits madurs vermells (cirera, maduixot, magrana), toc balsàmic (herba tallada, mentol) i vegetal (palla humida, flor seca per damunt de notes suaus de la criança (pa torrat, pastisseria).

BOCA: Pas en boca cremós i de sensació fresca i fruitada (fruita d'os), carbònic viu i integrat, dolcenc i persistent, retrogust balsàmic (mentolat, eucaliptus) i final cítric (taronja sanguina) i marcadament refrescant.

Medalla d'Argent – Barcelona Rosé International Bubbles Awards 2023