



1887

CUVÉE PANOT ROSÉ

Rosat Brut

Procés d'elaboració:

Després d'haver fermentat per segona vegada a l'ampolla, les ampolles romanen a la cava un mínim de 15 mesos a una temperatura d'entre 12° C i 16 ° C.

Un cop que el cava net dels llevats que han fet la segona fermentació a l'ampolla, es procedeix a la dosificació del licor d'expedició, en aquest cas menys de 12 gr./l com li correspon a un cava Brut. Per la línia PANOT es tracta d'un licor elaborat a base d'un cupatge de vins envellits en barrica de roure francès Allier. Després es tapa l'ampolla amb tap de suro natural.

Cupatge:

Xarel·lo 40%, Chardonnay 25%, Macabeo 20%, Parellada 15% i Garantxa.

Nota de Tast:

Color: Rosa pàl·lid de baixa intensitat, d'aspecte net i brillant, amb bombolla fina i delicada.

Nas: Té un perfil afruitat amb tocs de fruites blanques i a fruites vermells (cirera).

Boca: És elegant i fresc amb records a fruites vermells. Té una acidesa refrescant i un final llarg i persistent.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 12% vol

Acidesa Total: 6,0gr/l (tartàric)

Sucres Reductors: 12 gr/l.

Pressió Carbònica: 5,6 bar

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20°.

Recomanacions:

Servir fred entre 6° C i 8° C refredant-lo, a poc a poc, dins d'una glaçonera o a la zona inferior de la nevera. Obrir l'ampolla uns minuts abans de servir en una copa alta de cristall fi i transparent (tipus flauta)

Maridatges: Ideal per a còctels, entrants freds, amanides, fondues de fruites i postres de xocolata.

