



1887

CUVÉE PANOT ROSÉ

Rosado Brut

Proceso de Elaboración:

Tras la segunda fermentación realizada en la botella, estas permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. Este tiempo de contacto entre el vino base y las levaduras le otorga una personalidad única.

Tras el degüelle con el cava limpio de las levaduras que han realizado la 2ª fermentación, se procede al “dosage”, dosificación del licor de expedición, en este caso menos de 12 gr./l. tal como le corresponde a un cava Brut. Después se procede al tapado con corcho natural.

Coupage:

Xarel-lo 50%, Chardonnay 25% y Garnacha negra 25%.

Nota de Cata:

Color: Rosa pálido de intensidad baja, de aspecto limpio y brillante y con burbuja fina y delicada.

Nariz: Tiene un perfil afrutado con recuerdos a frutas blancas (manzana y pera) y a frutos rojos (cereza).

Boca: Es elegante y fresco con recuerdo a frutos rojos. Tiene una acidez refrescante que le aporta un final largo y persistente.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 12% vol
- Acidez Total: 6,0 gr/l (tartárico)
- Azúcares Reductores: 12 gr/l
- Presión carbónica: 5,6 bar

-Contiene sulfitos-

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior del refrigerador. Abrir la botella unos minutos antes de servir y utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

Maridajes:

Ideal para cócteles, entrantes fríos, ensaladas salseadas, fondues de frutas y postres de chocolate.

