

ROSÉ “SUBLIM”

Cava Brut Reserva Rosado

De color cereza, brillante y con buena burbuja. En nariz presenta buena intensidad aromática, destacando la frambuesa y tonos licorosos. En boca es suave fresco y con pinceladas herbáceas con un muy buen carácter varietal.

Origen:

Finca La Fassina. Estos viñedos tiene un valor muy especial para Cavas Avinyó, ubicados en el límite geográfico de Avinyonet del Penedès, gozan de suelos fértiles, profundos y bien drenados, de textura franco-argilolimoso gracias a su privilegiada ubicación se beneficia de un régimen de lluvias superior a la media del resto de nuestras fincas. Si a esta singularidad le añadimos que queda ubicada en una zona profunda protegida de los vientos de Levante, nos encontramos en un enclave óptimo para el cultivo de la pinot Noir con la que elaboramos este cava Blanc de Noirs.

Cosecha:

Un invierno y una primavera excepcionalmente secos, con algunas lluvias a finales de agosto y inicios de septiembre, propiciaron una cosecha más escasa pero muy sana, con uvas bien constituidas y de gran calidad

Variedades:

100% Pinot Noir

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboro, macerado durante 8 horas a baja temperatura posterior extracción, por gravedad, del mosto flor (rosado de lágrima), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). Clarificado natural por decantación,

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el “licor de tiraje” para la realización de la segunda fermentación en botella a principios de año -methode tradicional-
Degüelle manual sin congelar el cuello de la botella
fecha de degüelle en la etiqueta

Crianza:

Mínima de 18 meses de reposo a la cava

Características analíticas:

Grado alcohólico: 12.25%vol.
Acidez volátil: 0.44,-gr/lit.
Acidez total: 5.7-gr.lit.
Azúcares: 8.8-gr/lts..



ESTE CAVA ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

