

Recaredo

CAVA

VITICULTORS I ELABORADORS DES DE 1924

CAVA RECAREDO ROSAT Brut Nature



COLLITA	=	2005	
VARIETATS	=	PINOT NEGRE	87%
		MONASTRELL	13%
CRIANÇA EN BOTELLA	=	DE 20 a 32 mesos aproximadament Dada indicada a la contraetiqueta	

- No s'utilitzen herbicides ni insecticides d'origen químic.
- Adobs orgànics d'origen natural.
- Elaborat exclusivament amb vinyes pròpies situades als municipis de Sant Sadurní d'Anoia i Torrelavit (Alt Penedès).
- Verema realitzada totalment a mà.
- Color obtingut per maceració del most amb les pells del raïm negre durant divuit hores.
- Un 26% del "cupatge" correspon a vins criats en bótes de roure durant dos mesos i mig.
- Vinificació, elaboració i criança, realitzada íntegrament a les nostres caves.
- La presa d'escuma i la criança en botella es realitza exclusivament amb tap de suro natural. El suro és sostenible, reciclable i idoni per a preservar el sentit originari d'un Cava de llarga criança.
- Aclarit final en pupitres de forma manual.
- "Desgorjat" realitzat a mà sense congelar el coll de l'ampolla, professionalitat artesana i respecte pel medi ambient.
- Es un Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.
- Data de desgorjat indicada a la contraetiqueta.

- Recomanem conservar les ampolles a una temperatura d'uns 15°C, amb la finalitat de respectar-ne les seves característiques i assegurar una bona evolució.
- Recomanem degustar-lo a una temperatura de 8°C.

CAVA RECAREDO - MATA CASANOVAS, S.A.

C/ TAMARIT, 10 · TEL. 93 891 02 14 · FAX 93 891 16 97 · APARTAT 15 · 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA)

cava@recaredo.com

www.recaredo.com