



**ROSAT INTENS 2009**  
BRUT NATURE GRAN RESERVA

COSECHA	2009
VARIETADES	77 % PINOT 23 % MONASTRELL
CRIANZA EN BOTELLA	Desde 30 meses Dato indicado en la contraetiqueta



Cultivado según los criterios de la viticultura ecológica.

No se utilizan herbicidas ni insecticidas de origen químico, Solamente abonado orgánico de origen natural.

Cava elaborado exclusivamente con viñedos propios situados en los municipios de Sant Sadurní d'Anoia y Torrelavit (Alt Penedès).

Vendimia realizada totalmente a mano.

Color obtenido por maceración del mosto con las pieles de la uva tinta durante seis horas.

Un 17 % del ensamblaje corresponde a vinos criados en barrica de roble durante dos meses.

Procesos de vinificación, elaboración y crianza realizados íntegramente en nuestras cavas.

La toma de espuma y la crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. El corcho es sostenible, reciclable e idóneo para preservar el sentido originario de un cava de larga crianza.

Aclarado final en pupitres de forma manual.

Degüelle realizado a mano sin congelar el cuello de la botella, profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

Cava Rosado Brut Nature totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición.

Fecha de degüelle indicado en la contraetiqueta.

Recomendamos conservar las botellas a una temperatura de unos 15º, a fin de respetar sus características y asegurar una buena evolución.

Recomendamos degustarlo a una temperatura de 8ºC.

Se han elaborado 7.380 botellas de la cosecha 2009, todas numeradas.

Estilo y diferenciación.  
Apuesta por la personalidad en un trayecto  
seco, vivo y goloso.  
El conjunto aromático de pequeñas frutas  
rojas aportan misterio y reflexión.



El cava sólo se disfruta con moderación

CAVA RECAREDO - RECAREDO MATA CASANOVAS, S.A.  
C/ TAMARIT, 10 · TEL. 93 891 02 14 · FAX 93 891 16 97 ·  
APARTADO 15 · 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA)  
[cava@recaredo.es](mailto:cava@recaredo.es) [www.recaredo.es](http://www.recaredo.es)