

ROSAT INTENS 2009 BRUT NATURE GRAN RESERVA



Estil i diferenciació.
Aposta per la personalitat en un trajecte sec,
viu i llaminer. El conjunt aromàtic de petites
fruits vermelles aporten misteri i reflexió

COLLITA	2009
VARIETATS	77 % PINOT NEGRE 23 % MONASTRELL
CRIANÇA EN BOTELLA	Des de 30 mesos. Dada indicada a la contraetiqueta

Cultivat segons tots els criteris de la viticultura ecològica.

No s'utilitzen herbicides ni insecticides d'origen químic, només adobs orgànics d'origen natural.

Cava elaborat exclusivament amb vinyes pròpies situades als municipis de Sant Sadurn d'Anoia i Torrelavit (Alt Penedès).

Verema realitzada totalment a mà.

Color obtingut per maceració del most amb les pells del raïm negre durant sis hores. Un 17 % del cupatge correspon a vins criats en bótes de roure durant dos mesos.

Vinificació, elaboració i criança, realitzada íntegrament a les nostres caves, situades al centre històric de Sant Sadurn d'Anoia. 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.

Cava Rosat Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.

Data de "desgorjat" indicada a la contra etiqueta.

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.

S'han elaborat 7.380 ampolles de la collita 2009, totes numerades.