

CAVA ROSADO BASTETS BRUT NATURE



ORIGEN: CAVA
VARIEDAD: 100% TREPAT
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Viñas del Serral (950Ha.), dentro de la comarca de La Conca de Barberà a una altitud entre 350 y 700 m., siendo una de las más altas de Cataluña. Las viñas viejas siguen el sistema tradicional en vaso, mientras que la nueva plantación lo hacen en "espatllera". Así, en las primeras la vendimia se hace de forma manual y las segundas de forma mecánica.

La exclusiva presencia de la variedad Trepap confiere una personalidad única a este cava rosado. La segunda fermentación sigue el Método tradicional, o sea (dentro de la botella). Durante un mínimo de crianza, con las lías durante 12 meses.

CATA:

COLOR: Sugerente color rosa cereza vivo, con reflejos asalmonados, burbuja fina y elegante.

AROMA: Se encuentran frescos aromas de fresa propios de la variedad, y frutas rojas muy bien integradas, junto a finas notas de crianza.

SABOR: Ataque fresco de fruta roja, buena acidez dada también gracias al descorche, armónico y cremoso.

