



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

VILARNAU ECOLÒGIC BRUT ROSAT RESERVA



CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Els raïms de Garnatxa i Pinot Noir utilitzats per l'elaboració d'aquest cava, provenen de les nostres vinyes de Vilarnau situades al paratge de "Vilarnau d'Espells" i certificades des del 2015 amb el segell de Viticultura Ecològica; que significa el màxim respecte per la biodiversitat de la flora i la fauna del nostre entorn i les nostres vinyes.

ELABORACIÓ

Els raïms acabat de collir arriben a la cava, on els refrigerem per preservar els precursors aromàtics que es troben a la pell i la polpa, ja que n'obtidrem els aromes primaris que després trobarem en el cava. Els mostos de Garnatxa i Pinot Noir son fermentats en dipòsits d'acer inoxidable per separat i a una temperatura controlada de 15°C durant 30 dies. Posteriorment realitzarem el coupatge i embotellarem el vi per començar la segona fermentació, que dura aproximadament 6 setmanes a les caves subterrànies, a una temperatura constant de 15°C. Un cop ha acabat la segona fermentació, el cava segueix en contacte amb els llevats durant un mínim de 15 mesos.

COMENTARIS ENOLÒGICS

El Vilarnau Ecològic Brut Rosat Reserva és un cava rosat pàl·lid, molt intens i amb una gran complexitat aromàtica. Al nas ens ofereix els aromes primaris característics d'un cava rosat delicat. Ens mostra la subtils de les violetes i les roses en combinació amb fruits vermells madurs: maduixetes, mores, nabius. En boca es suau, molt cremós, fresc i elegant.

SERVEI I MARIDATGE

És ideal per gaudir-lo a una temperatura entre 6 i 8 graus, com aperitiu, amb arrossos, pastes o acompanyant postres cremoses.



Denominació d'Origen:

D.O. CAVA

Varietats:

85% Garnatxa i 15% Pinot Noir

Criança:

Més de 15 mesos en ampolla

Alcohol: 12% vol

pH: 2,93

Acidesa total:

7,1 g/l en tartàric

Sucre residual: 8 g/l