



Tipo de Cava	Cava de Guarda Superior Brut ‘Vintage’ Rosé
Variedad de Uva	100% Pinot Noir
Crianza	Crianza sobre lías durante un mínimo de 36 meses.
Viñedos	De nuestras parcelas Tornel y La Vega, con una altitud media de 750 m y suelos arcillo-calcáreos. Average height: 750 m.
Vendimia	Vendimia manual en cajas a finales de agosto.
Elaboración	La uva llega a bodega y es enfriada a baja temperatura. Se procede al prensado neumático de las uvas enteras con el fin de obtener el mosto con mayor calidad. Decantación y limpieza natural a baja temperatura para dar paso el futuro vino base tras su fermentación lenta y pausada a temperatura baja y constante. Tras el coupage del vino de sus parcelas, se procede al tiraje en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas subterráneas atemperadas de manera natural.

Tasting Notes

Color rosa pálido con ligeros tonos asalmonados. Destaca en su aroma las notas de fruta roja y de piel de cítricos, trazas florales de violetas, con un fondo goloso de bollería procedente de la crianza. En la entrada en boca nos sorprende su frescura, aportado por un carbónico y acidez integrada y con un final de fruta roja madura.

Alcohol	12% vol.		Box	6 bottles
Bottle	75 cl.		Weight per box	10,2 Kg
Energy 100ml	354 kJ / 85 kCal		Boxes per pallet	81 - EUR / 99 - AMER