

## LOUNGE ROSÉ

### Guarda Brut



#### **FICHA TÉCNICA**

**Añada:** 2022

**Grado alcohólico:** 12 %

**Acidez en tartárico:** 6 gr/l.

**Azúcares totales:** 6,9 gr/l.

**Variedades de uva ecológica:**

70% Garnacha y 30% Pinot Noir

**Vinificación:** Monovarietal base cava (10%vol.), maceración muy corta, *coupage*. Fermentación carbónica en botella a 13°C.

**Crianza en botella:** 12 – 18 meses.

**NOTA DE CATA:** Es un cava que se caracteriza por tener un color muy pálido, piel de cebolla, blanco cobrizo. Con aromas muy elegantes de frutas cítricas, rojas y de pastelería. En boca tiene un carbónico muy suave y bien integrado. Es fresco, suave y largo. Ideal para aperitivos, postres con fruta, quesos, embutidos y arroces suaves. También tiene la peculiaridad que es ideal en cualquier hora del día.

#### **FITXA TÈCNICA**

**Collita:** 2022

**Grau alcohòlic:** 12 %

**Acidesa en tartàric:** 6 gr/l.

**Sucres totals:** 6,9 gr/l.

**Varietats de raïm ecològic:**

70% Garnatxa i 30% Pinot Noir

**Vinificació:** Vinificació monovarietal base cava (10%vol.), maceració molt curta, *coupage*. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C.

**Criança en ampolla:** 12 – 18 mesos.

**NOTA DE CATA:** És un cava que es caracteritza per tenir un color molt pàl·lid, pell de ceba, blanc rogenic. Amb aromes molt elegants de fruites cítriques, vermelles i de pastisseria. En boca té un carbònic molt suau i ben integrat. És fresc, suau i llarg. Ideal per aperitius, postres amb fruita, formatges, embotits i arrossos suaus. També te la peculiaritat que és ideal en qualsevol hora del dia.