

SXXI BRUT ROSÉ
Guarda Superior Gran Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2018

Grado alcohólico: 12 %

Acidez en tartárico: 5,7 gr/l.

Azúcares totales: 8,9 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

100% Pinot Noir

Vinificación: Maceración en tina durante 12h, vinificación en blanco (10,5%vol.). Fermentación carbónica en botella a 13°C.

Crianza en botella: Más de 30 meses.

NOTA DE CATA: Cava de color rosado pálido, asalmonado. Aromas a frutos rojos confitados como granada, ciruela y cereza. En boca es un producto complejo, cálido y con notas a cítricos maduros, grosellas y levaduras. Cava muy elegante con un carbónico muy suave, fino y muy bien integrado. Es ideal para arroces melosos, quesos cremosos, setas y postres con chocolate.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2018

Grau alcohòlic: 12 %

Acidesa en tartàric: 5,7 gr/l.

Sucres totals: 8,9 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

100% Pinot Noir

Vinificació: Maceració en tina durant 12h, vinificació en blanc (10,5%vol.). Fermentació carbònica en ampolla a 13°C.

Criança en ampolla: Més de 30 mesos.

NOTA DE CATA: Cava de color rosa pàl·lid, salmonat. Aromes a fruites vermelles confitades com magrana, pruna i cirera. En boca és un producte complex, càlid i amb notes a cítrics madurs, groselles i llevats. Cava molt elegant amb un carbònic molt suau, fi i molt ben integrat. És ideal per arrossos melosos, formatges cremosos, bolets i postres amb xocolata.