

LOUNGE ROSÉ

Guarda Brut



FICHA TÉCNICA

Añada: 2023

Grado alcohólico: 12 %

Acidez en tartárico: 3,8 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: 9 – 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: 2023

Grau alcohòlic: 12 %

Acidesa en tartàric: 3,8 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: 9 – 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.