

CASTELL DELS SORELLS

BRUT NATURE ROSADO RESERVA



DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Espumoso
Denominación de Origen: Cava, subzona Valencia
Añada: 2006
Variedades de uva: Trepat
Botella: Estándar
Grado alcohólico: 11.5 °
Azúcar residual: 0.3 g/l
Presión de CO2: 4 atm

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino base: Extracción del mosto con prensa neumática del cual sólo se destina el mosto flor. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C. Crianza sobre lías finas en el depósito durante 4 meses
Segunda fermentación en botella: En nuestras cavas, a una temperatura constante de 15 °C. Crianza sobre las lías hasta el momento del removido a la misma temperatura.
Etiquetado con fecha de degüelle

NOTA DE CATA

Monovarietal de color rosa grosella con reflejos violáceos. Gran formación de espuma de larga persistencia. La burbuja es fina y asciende formando infinitos cordones. Intenso en nariz con abundantes aromas de fruta fresca madura como la frambuesa y el arándano. Amable en el paso de boca con carbónico bien integrado. Final cremoso, armónico y muy agradable con excelente equilibrio ácido.