

Nu allongé

brut rosé

NOTA DE TAST

Visualment, el cava Nu Allongé Rosé presenta un color cirera i matisos a salmó brillant amb lluent capa i un ampli rosari que formen una fidel corona.

En nas, es ric en aromes de fruita silvestre combinant la grosella, notes a lleugera criança i fina reducció que li atorguen una gran elegància.

En boca, té una entrada lleugerament picant amb notes especiades. La bombolla, fina i persistent, s'acompanya d'una bona acidesa amb un pas per boca elegant, que ens deixa records torrats que el fan abundant i llaminer.

MARIDATGE

Cava idoni per acompanyar aperitius i canapès. Convenient per salmó, marisc i sushi. Molt recomanable per assaborir-lo amb qualsevol tipus de pastisseria i especialment amb pastissos de fruita.


VINYES


100% de la Finca Emendis.


ELABORACIÓ

El cava Nu Allongé Rosé, ha estat elaborat únicament amb la varietat Pinot Noir. Es va dur a terme una maceració pel·licular a baixa temperatura durant 8 hores per extreure el color i les aromes de la pell del raïm. La segona fermentació ha estat lenta i curosa a la cava Emendis (10 metres de profunditat), per aconseguir una excel·lent criança sobre les mares de la fermentació.

Grau alcohòlic: 11.50%
ATS (Acidesa Total): 4,6 ATS
Sucres residuals: 7 g/l

 Pinot noir
Monastrell

 min. 14 mesos

 servir entre 6-8°C

