

EMENDIS
vins i caves de finca

*Robert
de Nola*

NOTA DE TAST

El cava Robert de Nola Rosé, presenta un agradable color círrer i matisos a salmó brillant amb una fina i brillant capa fina i un ampli rosari que formen una fidel corona.

En nas, és ric en aromes a fruita silvestre combinant la grossella, 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 ideal per acompanyar tot tipus d'aperitius i canapès. Molt agradable amb el salmó, marisc i sushi. Molt recomanable per a gaudir-lo amb qualsevol tipus de pastisseria i especialment amb pastissos de fruita.

VINYES

100% de la Finca Emendis.

ELABORACIÓ

El cava Robert de Nola Rosé ha estat elaborat exclusivament amb la varietat Pinot Noir. Es va realitzar una maceració pel·lucular del raïm seleccionat durant 8 hores per extreure el color i les aromes de les pells. La segona fermentació es va dur a terme de manera lenta i acurada a la cava Emendis (a 10 metres de profunditat) per aconseguir una excel·lent criança sobre les seves mares.

Grau alcohòlic: 11,50 %
ATS (acidesa total): 4,6 ATS
Sucre residual: 7 g/l



Pinot noir
Monastrell



14 mesos en ampolla



servir entre 6-8°C

