



NOTA DE CATA

El cava Emendis Brut Rosé, presenta un agradable color cereza y matices a salmón brillante con una fina y brillante capa fina y un amplio rosario que forman una fiel corona.

En nariz, es rico en aromas a fruta silvestre combinando la grosella, notas a ligera crianza y fina reducción que le otorgan una gran elegancia.

En boca, tiene una entrada ligeramente picante con notas especiadas. La burbuja, fina y persistente, se acompaña de una buena acidez con un paso por boca elegante que nos deja recuerdos tostados que lo hacen abundante y goloso.

MARIDAJE

Cava ideal para acompañar todo tipo de aperitivos y canapés. Muy agradable con el salmón, marisco y sushi. Muy recomendable para disfrutarlo con cualquier tipo de pastelería y especialmente con pasteles de fruta.

VIÑAS

100% de la Finca Emendis.

ELABORACIÓN

El cava Emendis Brut Rosé ha sido elaborado exclusivamente con la variedad Pinot Noir. Se realizó una maceración pelicular de la uva seleccionada durante 8 horas para extraer el color y los aromas de los hollejos.

La segunda fermentación se llevó a cabo de manera lenta y cuidadosa en la cava Emendis (a 10 metros de profundidad) para conseguir una excelente crianza sobre sus lías.

Grado alcohólico: 11,50 %
ATS (acidez Total): 4,6 ATS
Azúcares residuales: 7 g/l



Pinot noir



14 meses en botella



servir entre 6-8°C

