

VINS I CAVES
JANÉ & SANTACANA
FINCA BALDÚS

Reserva Brut Rosado



D.O. CAVA

Crianza · Mínimo de 18 meses

Variedades · Trepat, Pinot Noir y Garnacha

Alcohol · 11,5% vol.

Recomendación de consumo · de 6 a 8°C

Nota de cata

De tonalidad rosa sutil asalmonado acompañado de una burbuja pequeña y continua que sube de manera constante formando una corona fina que marca la boca.

Un cava rosado que se muestra tal como es: genuino y sin artificios, expresando todo su sabor y los aromas de la uva. En boca es muy equilibrado y amable, con una energía que despierta la boca y una acidez refrescante que invita seguirlo bebiendo. De aromes frescos con recuerdos agradables a fruta roja y toques de confitura.

Maridaje

Es un Cava ideal para aperitivos y postres, pero también acompaña muy bien arroces, pescados, marisco, carnes blancas y quesos suaves y cremosos.

Elaboración

Producido a partir de una cosecha cuidadosamente escogida, con un prensado suave y una maceración con contacto con la piel durante unas horas. Primera fermentación controlada a temperaturas inferiores a 16° para conservar todos sus aromas. Segunda fermentación en botella con una crianza superior a los 18 meses.