



Gran Barón | Brut Rosado



COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Cava Brut Rosado

VARIETADES: Trepat

DO: Cava

LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS: A la región de la DO Cava

ELABORACIÓN

VENDIMIA: 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. 2a fermentación en botella, por el Método Tradicional

FERMENTACIÓN: 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. 2a fermentación en botella, por el Método Tradicional

ENVEJECIMIENTO: Crianza media de 12 meses en botella.

BOTELLA: Cava estándar blanca de 750 ml.

DEGUSTACIÓN

VISTA: Color cereza con tonos rubí.

OLFATO: Elegante aroma floral y afrutado (fresa y frambuesa) con notas de crianza.

PALADAR: Paladar redondo y muy femenino, de fina burbuja y corona. En boca se presenta fresco, alegre y de agradable final

GASTRONOMÍA

Recomendado para tomar solo en cualquier momento, como aperitivo o en comidas ligeras. Servir entre 5-6°C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,0 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 11,6 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,70 g/L

pH: 3.04

PREMIOS

COMMENDED MEDAL - 2006 Decanter World Wine Awards 2006, United Kingdom

GOLDEN - 2013 Concours Mondial de Bruxelles 2013, Bruselas - Belgium

SILVER - 2014 14 Mundus Vini 2014, Neutadt - Germany