

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU ECOLÓGICO Brut Rosado Reserva Orgánico

VARIETADES DE UVA:

85% Garnacha y 15% Pinot Noir.

ELABORACIÓN:

Las uvas recién vendimiadas llegan a la bodega, donde las refrigeramos para preservar los precursores aromáticos que se encuentran en su piel, ya que de ahí obtendremos los aromas primarios que después encontraremos en el cava. Los mostos de Garnacha y Pinot Noir son fermentados de forma separada, en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15° C durante 30 días. Posteriormente, realizamos el coupage y embotellamos el vino resultante para comenzar con la segunda fermentación, que dura aproximadamente seis semanas y tiene lugar en las cavas subterráneas a una temperatura constante de 15° C. Una vez ha terminado la segunda fermentación, el cava sigue en contacto con la levadura durante un mínimo de 18 meses.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva es un cava rosado pálido, muy intenso y con una gran complejidad aromática. En nariz, nos ofrece los aromas primarios característicos de un delicado cava rosado. Nos muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros: fresas, frambuesas y arándanos. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es ideal disfrutarlo a una temperatura entre 6°-8° C como aperitivo, con arroces y pastas o acompañando postres cremosos.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com