

ESCURIT BRUT ROSÉ

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 11,50% vol.
Acidesa total: 6,40 g/l
Acidesa volàtil: 0,20 g/l
pH: 3,05
SO₂ lliure: 17 mg/l
SO₂ total: 82 mg/l
Sucres: 8 g/l

Presentació

Ampolla: Cava blanca 75 cl
Tap: suro natural 45x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl
(265x180x320 mm / 10 kg)

Europalet

68 c./6 b. 80x120x150 cm / 695 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà

Viticultura

Vinyes de la D.O. Cava a l'Empordà. Sòl francoargil·lòs.

Varietats

Monastrell 100%

Elaboració

Premsat molt suau amb una suau fermentació prèvia. Fermentació del most flor a baixa temperatura. Tiratge al febrer per fer la segona fermentació en ampolla. Criança de 18 mesos. Addició del licor d'expedició en el moment del degollament.

Tipus de vi

Cava reserva. Mètode tradicional.

Nota de tast

De color rosat fosc, viu i bombolla petita i persistent. En nas trobem aromes de fruites del bosc com el cassís i les mores. En boca té una entrada molt dolça i equilibrada que t'omple la boca amb suavitat. Frescor rosat per a nits de festa.

A taula

Recomanem servir-lo fred, entre 6 i 8 °C, i mantenir-lo en una glaçonera amb aigua, sal i gel.

Per acompanyar... Mol·luscos, gambots a la planxa amb sal gruixuda, paelles... Fins i tot ens podem atrevir a beure'n amb menjar indi. Té una dolçor que alleugerirà el toc especiat i la sal en potenciarà la fruita.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com