

ESCUTURIT BRUT ROSÉ

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 11,5% vol.

Acidesa total: 4,1 g/l

Acidesa volàtil: 0,18 g/l

pH: 3,15

SO₂ lliure: 20 mg/l

SO₂ total: 85 mg/l

Sucres: 5 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./p. 6 a. 80x120x150 cm / 695 kg



espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

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

Varietats

Monastrell 50% | Garnatxa 50%

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 pàl·lid, brillant i net, amb una bombolla fina i delicada. Notes de fruita blanca i de fruits del bosc en nas, evidents, essencialment cassís i mora. De fons s'intueixen tocs de brioxeria fruit dels mesos de criança. En pas per boca és un cava molt fresc, amb una acidesa marcada. És persistent, voluminós i equilibrat. Un rosat amb bombolla per a les 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