

# ESCURIT BRUT ROSÉ

## Copa recomendada

Riedel mod. Champagne / Sherry

## Análisis

Alcohol: 11,5% vol.

Acidez total: 6,40 g/l

Acidez volátil : 0,20 g/l

pH: 3,05

SO2 libre: 17 mg/l

SO2 total: 82 mg/l

Azúcares: 8 g/l

## Presentación

Botella: Cava blanca 75 cl

Tapón: corcho natural 45x24 mm

Cápsula: 100% complejo

## Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl

(265x180x320 mm / 10 kg)

## Europallet

68 c./12 b. 80x120x150 cm / 696 kg



espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Viñedos en la D.O. Cava en el Empordà. Suelo franco-arcilloso. .

## Variedades

Monastrell 100% | Garnacha 50%

## Elaboración

Prensado muy suave con una suave fermentación previa. Fermentación del mosto flor a baja temperatura. Tiraje en febrero para hacer la segunda fermentación en botella. Crianza de 18 meses. Adición de licor de expedición en el momento del degüelle.

## Tipo de vino

Cava reserva. Método tradicional.

## Nota de cata

De color rosado oscuro, vivo y burbuja pequeña y persistente. En nariz encontramos aromas de frutas del bosque como el cassis y las moras. En boca tiene una entrada muy dulce y equilibrada que te llena la boca con suavidad. Frescor rosado para las noches de fiesta.

## En la mesa

Recomendamos servirlo frío, entre 6 y 8 °C, y mantenerlo en una cubitera con agua, sal y hielo. Para acompañar... Mariscos, gambas a la plancha con sal gruesa, paellas... Incluso nos podemos atrever a tomarlo con comida india. Tiene un dulzor que suavizará el toque especiado y la sal y potenciará la fruta.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÍGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com