

NÚRIA CLAVEROL ROSÉ

FINCA MOLÍ COLOMA BRUT RESERVA 2014

Frutas del bosque con cava



CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Paraje situado a orillas del río Anoia, en el término municipal de Subirats. Presenta un suelo muy calcáreo, con alta presencia de cantos rodados y un porcentaje elevado de arcilla. Está situado al pie de la cordillera Litoral, lo que protege las vides de las húmedas brisas marinas. La viña está abierta a la influencia de los vientos más secos del interior.

VENDIMIA

La añada 2014 empezó con lluvias intensas en noviembre, seguidas de un invierno suave y muy seco. La brotación se adelantó algún día respecto a los años anteriores, y al principio cayeron 60 litros, lo que favoreció un buen crecimiento. La primavera fue suave, sobre todo de día, y bastante seca; solo a finales de mayo se produjeron lluvias continuadas. Durante el mes de junio, la temperatura subió considerablemente y la humedad fue elevada. El resto del verano transcurrió con temperaturas diurnas moderadas y mínimas normalizadas, y con algunas lluvias. La vendimia empezó algo más tarde de lo habitual, con una producción menor que la añada anterior.

NOTA DE CATA

Color rosado de capa media. Cava de intensidad elevada con notas elegantes de frutos rojos, como grosellas y fresas, con un fondo mineral refrescante. En boca es delicado, con intensidad media y una elegancia y finura que expresan a la perfección el terreno de donde procede.

ELABORACIÓN

Maceración en prensa a baja temperatura para extraer al máximo el color y la personalidad de la uva. Desfangado estático de 24 horas y fermentación en tanques de acero inoxidable a 16 °C. Crianza en rima unos 20 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,80 % vol.

Dosificación: 5 ml

Acidez total: 3,90 g/l

pH: 3,10

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.