



## CAVA BRUT ROSÉ

### Golosina

Frutos rojos procedentes de una selección de parcelas de pinot noir de la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia).

#### CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

La finca Sumarroca destaca por ser un terreno pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca las marinadas, y la cordillera prelitoral, que reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país. Estas condiciones permiten obtener unos vinos base muy elegantes, con una frutalidad equilibrada, y muy frescos.

#### NOTA DE CATA

Color rosado de capa media. Cava de gran intensidad, con notas elegantes de fruta roja de fresas, combinadas con notas florales. En boca es afrutado y untuoso, con un final delicado.

#### 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 alrededor de 14 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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