



## 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.

#### VENDIMIA

La añada de 2014 empezó con lluvias intensas en noviembre, dando paso a un invierno suave y muy seco. La brotación se adelantó unos días respecto a los últimos años y al principio cayeron 60 litros que favorecieron un buen crecimiento. La primavera fue suave, sobre todo de día, y más bien seca. Tan solo a finales de mayo hubo una serie de lluvias continuadas. En el mes de junio, las temperaturas subieron considerablemente y se sumaron a una elevada humedad. El resto del verano tuvo temperaturas diurnas moderadas y mínimas normalizadas, con algunas lluvias. La vendimia se inició un poco más tarde de lo habitual y la producción fue menor que en la añada anterior.

#### 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: 12,50 % vol.

Azúcar residual: 8,9 g/l

Acidez total: 3,75 g/l

pH: 3,03