

Cava „Cautiu“ Brut rosat



Cava Cautiu Brut Rosat

País de origen:	España
Región:	D.O. Cava
Variedad:	100% Trepat
Volumen:	0,75 l
Producción:	Método tradicional
Tiempo en botella:	14 meses
Contenido alcohólico:	11,5%
Acidez:	4,8 g/l
Azúcar residual:	10,0 /g/l
Cierre:	corcho natural
Premios:	medalla de plata Mundus Vini 2014

Notas de cata:

Rosado semi-intenso con tímidos reflejos violetas. Burbujeo fino y persistente.

En nariz frescas notas de moras rojas y fresas maduras, sin notas de mermelada.

En el paladar, muy armonioso y bien equilibrado con un burbujeo fantástico, elegante y muy persistente. Acidez bastante marcada la cual ayuda a que los sabores de frutas rojas se encuentren equilibrados. Buen cuerpo y un final en boca muy afrutado.

Temperatura de consumo: 4 - 6 °C

Perfecto para aperitivos, arroces y pasta.