



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Cava Rosé

UN ESPUMOSO PARA DISFRUTAR

D.O.
CAVA

CATEGORÍA DE PRODUCTO:
CAVA ROSÉ BRUT

VARIEDADES DE UVA

Pinot Noir y Macabeo.

SUELOS Y VIÑEDOS

Viñedos de más de 25 años, situados en la zona Comats de Barcelona, dentro de la subzona Valls d'Anoia-Foix, caracterizada por un clima mediterráneo continental.

Las uvas para elaborar este cava vienen de viñedos situados en suelos mayoritariamente arcillo calcáreos, y con cierto desnivel, llegando alguno de ellos a los 500 m de altitud.

ENÓLOGO BODEGA

Emilio González.

VENDIMIA

Vendimia manual realizada en pequeños remolques para el mayor cuidado de la materia prima. La variedad Pinot Noir se vendimia de forma nocturna para mantener la fruta y todas las propiedades sensoriales.

ELABORACIÓN

Maceración durante 5-6 horas antes de la fermentación con levaduras propias, que se realiza en aceros inoxidable a una temperatura de 16-18°C.

AFINADO EN BOTELLA

Segunda fermentación en botella por el método tradicional champenoise.



Notas de cata

Atractivo color rosado pálido.

Cava intenso, con notas elegantes de frutos rojos combinado con aromas florales.

En boca es afrutado, untuoso y equilibrado con un final delicado pero a su vez largo y persistente.

Servicio a: 6° C.

Graduación: 11.5% Vol.

Vino apto
para veganos

