



Segura Viudas

Brut Rosado D.O. CAVA

BRUT ROSÉ DE SEGURA VIUDAS ÉS UN CLAR EXEMPLE DE COM HA DE SER UN CAVA ROSAT, PER LA SEVA INTENSA FRUITA TANT EN AROMA COM EN BOCA, EL SEU COLOR VIU I LA SEVA FINESA. ELABORAT MAJORITÀRIAMENT AMB LA VARIETAT TREPAT, AQUEST RAÏM NEGRE, ORIGINARI DE LA CONCA DE BARBERÀ, ES CULTIVA MOLT POC ACTUALMENT I NOMÉS HI HA PLANTADES UNES 1.000 HA EN TOTA LA DENOMINACIÓ. A SEGURA VIUDAS VAM SER PIONERS EN LA RECUPERACIÓ DEL TREPAT SEGUINT LA NOSTRA FILOSOFIA DE SUPORT A LES VARIETATS AUTÒCTONES, DONCS SÓN LA BASE DE LES NOSTRES CREACIONS I LES QUE ENS APORTEN LA TIPICITAT DIFERENCIAL QUE SEMPRE BUSQUEM.



PROCÉS DE CREACIÓ:

- El 100% del raïm es recull a mà i es transporta en caixes foradades de 25 kg per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui patir oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor.
- Elaborat majoritàriament amb el raïm Trepat i un 10% de Garnatxa. El Trepat li aporta la fruita fresca, l'aroma i la finesa. La Garnatxa contribueix a fer-lo més saborós.
- Sistema tradicional de maceració amb les pells del raïm per obtenir el color d'aquest rosat i que el most s'impregni de l'aroma del raïm.
 - La varietat Trepat es macera durant 24 hores a 12-14°C
 - La varietat Garnatxa es macera durant 12 hores a 16-18°C
- El cupatge del Brut Rosé prové de 7 vins diferents de les dues varietats de raïm.
- Primera i segona fermentació realitzada amb els nostres propis llevats seleccionats. Aquests llevats aporten identitat pròpia.
- El temps de criaça sobre lies d'aquest rosat és inferior a la resta dels nostres caves, ja que la nostra intenció és mantenir les aromes pròpies de la varietat. Un mínim de 12 mesos en contacte amb les seves lies, donen al rosat l'equilibri just entre aromes de fruita i complexitat. La fruita prové de la pròpia varietat de raïm i la complexitat li ve del procés d'autòlisi dels llevats durant la segona fermentació en ampolla, on les propietats dels llevats passen al vi i l'enriqueixen de sabors i matisos.
- La versatilitat d'aquest rosat, amb el seu punt just de sucre, doncs només té 9 grams, el converteixen en un acompanyant ideal de qualsevol aperitiu, àpat a l'aire lliure o beguda de terrassa.

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color rosa maduixa amb matisos salmó o pell de ceba en capa fina. Bombolles abundants, fines i constants que formen una mitja corona. Aromes afruitades de joventut que recorden el gerd, la grosella i la magrana. En beure'l resulta fresc, amb bona presència de fruites (cirera confitada) i lleugera acidesa. Té un toc golós que s'estén pel paladar i que el fa extremadament apetible.

Gabriel Suberviola, Enòleg

RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Cava fresc i equilibrat, unes qualitats que combinen a la perfecció gràcies al seu estudiat cupatge/tiratge, en aquests cas el Trepat que aporta la frescor i la Garnatxa, la vinositat. Amb aquestes característiques és ideal per als aperitius de peixos o mixtos, fidel company dels arrossos mariners (peix, marisc, mixtos), tot i que amb el salmó i els peixos blaus a la graella crea dos maridatges perfectes, un amb el color i l'altre amb equilibri gràcies a la seva frescor i el seu afruitament. Ideal també com a copa de mitja tarda.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC:

Gabriel Suberviola - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg
Pedro Hellín - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETATS DE RAÏM:

90% Trepat, 10% Garnatxa

DADES TÈCNIQUES:

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa Total 4 g/l
- Dosificació <9 g/l
- Criaça en lies: Mínim de 12 mesos
- pH: 3
- Producció 150.000 ampolles