



Segura Viudas

BRUT - ROSÉ

El 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 finor. Buscant el perfecte equilibri entre la fruita i la criaça, el cupatge d'aquest rosat consta de tres varietats de raïms negres: trepat, pinot noir i garnatxa, cadascuna de les quals aporta el seu particular caràcter.



DADES TÈCNiques

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa total 3,60 g/l
- Dosificació 9 g/l
- Criaça en mares: Mínim 12 mesos.
- pH: 3,08

VARIETATS DE RAÏM:

- 40% trepat
- 40% pinot noir
- 20% garnatxa

PROCÉS DE CREACIÓ

- Elaborat amb el raïm trepat, garnatxa i pinot noir. El trepat aporta la fruita fresca, l'aroma i la finor. La garnatxa contribueix a fer-lo més saborós. El pinot noir aporta el toc especiat i la intensitat aromàtica.
- Sistema tradicional de maceració amb les pells del raïm per obtenir el color d'aquest rosat i fer 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
 - La varietat pinot es macera al remolc de transport fins al celler.
- Primera i segona fermentació realitzada amb els nostres propis llevats seleccionats. Aquests llevats aporten identitat pròpia.
- El temps de criaça sobre les mares d'aquest rosat és inferior a la resta dels nostres caves, ja que la intenció és mantenir les aromes pròpies de la varietat. Un mínim de 12 mesos en contacte amb les mares donen al rosat l'equilibri just entre aromes de fruita i complexitat. La fruita procedeix de la varietat del raïm, i la complexitat del procés d'autòlisi dels llevats durant la segona fermentació en ampolla, en què les propietats dels llevats passen al vi per enriquir-lo amb sabors i matisos.
- La versatilitat d'aquest rosat, amb el punt just de sucre, ja que només té nou grams, el fan un acompanyant ideal de qualsevol aperitiu, un àpat a l'aire lliure o per prendre una copa en una 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 blanquinosa. Aromes afruitades de joventut que recorden el gerd, la grosella i la magrana. En beure'l, és fresc, amb bona presència de fruites (cirera confitada) i una lleugera acidesa. Té un toc llaminer que s'estén pel paladar i que el fa extremadament desitjable.

Manel Quintana, Enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

Cava fresc i equilibrat, unes qualitats que combina a la perfecció gràcies al seu estudiat cupatge/tiratge. En aquest cas, el trepat aporta la frescor i la garnatxa la vinositat. Amb aquestes característiques, és ideal per als aperitius tant de peixos com mixts, és un fidel company dels arrossos mariners (peix, marisc, mixts), encara que amb el salmó i peixos blaus a la graella, crea dos maridatges perfectes, un amb el color i l'altre en equilibri, gràcies a la seva frescor i fruitositat. Ideal també com a copa a mitja tarda.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg
Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg