



Segura Viudas

BRUT - ROSÉ

Brut Rosé de Segura Viudas es un claro ejemplo de como tiene que ser un cava rosado, por su intensa fruta tanto en aroma como en boca, su vivo color y su finura. Buscando el perfecto equilibrio entre la fruta y la crianza, el coupage de este rosado está compuesto por tres variedades de uvas tintas: la Trepát, la Pinot Noir y la Garnacha, cada una aportando su particular carácter.



PROCESO DE CREACIÓN

- Elaborado con la uva Trepát, Garnacha y Pinot Noir. La Trepát le aporta la fruta fresca, el aroma y la finura. La Garnacha contribuye a hacerlo más sabroso. La Pinot Noir aporta el toque especiado y la intensidad aromática.
- Sistema tradicional de maceración con las pieles de la uva para obtener el color de este rosado y que el mosto se impregne del aroma de la uva.
 - La variedad Trepát se macera durante 24 horas a 12-14°C
 - La variedad Garnacha se macera durante 12 horas a 16-18°C
 - La variedad Pinot se macera en el remolque de transporte hasta la bodega.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan identidad propia.
- El tiempo de crianza sobre lías de este rosado es inferior al resto de nuestros cavas pues nuestra intención es mantener los aromas propios de la variedad. Un mínimo de 12 meses en contacto con sus lías le darán al rosado el equilibrio justo entre aromas a fruta y complejidad. La fruta procede de la propia variedad de uva y la complejidad le viene del proceso de autólisis de las levaduras durante la segunda fermentación en botella, donde las propiedades de las levaduras pasan al vino enriqueciéndolo en sabores y matices.
- La versatilidad de este rosado, con su punto justo de azúcar, pues sólo tiene 9 gramos, lo hacen un acompañante ideal de cualquier aperitivo, comida al aire libre o bebida de terraza.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color rosa fresa con matices salmón o piel de cebolla en capa fina. Burbujas abundantes, finas y constantes que forman una media corona. Aromas afrutados de juventud que recuerdan la frambuesa, la grosella y la granada. Al beberlo resulta fresco, con buena presencia de frutas (cereza confitada) y ligera acidez. Tiene un toque goloso que se extiende por el paladar y que lo hace extremadamente apetecible.

Manel Quintana, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Cava fresco y equilibrado, cualidades que combina a la perfección gracias a su estudiado coupage/tiraje, en este caso la Trepát aporta la frescura y la Garnacha la vinosidad. Con estas características es ideal para los aperitivos tanto de pescados como mixtos, fiel compañero de los arroces marineros (pescado, mariscos, mixtos), aunque con el salmón y pescados azules a la parrilla crea dos maridajes perfectos, uno con el color y otro en equilibrio gracias a su frescura y frutuosidad. Ideal también como copa de media tarde.

Chiara Gai Sanchez - Juan Muñoz, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 12% vol.
- Acidez Total 3,60 g/l
- Dosage 9 g/l
- Crianza en lías:
Mínimo 12 meses.
- pH: 3,08

VARIETADES DE UVA

40% Trepát
40% Pinot Noir
20% Garnacha