

# SEGURA VIUDAS ROSÉ VINTAGE 2022



Segura Viudas



Segura Viudas Rosé Vintage 2022 ha sido creado con el objetivo de ofrecer un Cava complejo y a la vez fresco y versátil. Durante la vendimia se seleccionaron las mejores uvas de Pinot Noir y Garnatxa Negra.

Para el diseño de esta botella, nos inspiramos en el Cava Reserva Heredad, un ícono de nuestra marca y los valores que esta representa. En el collarín incorporamos papel ecológico hecho con residuos de uva reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad.

Unimos tradición e innovación, manteniéndonos siempre fieles a nuestro respeto por las raíces.

## PROCESO DE CREACIÓN

- Las uvas de Pinot Noir y Garnatxa Negra que conforman el coupage de este Cava Rosado proceden de una cuidada selección de fincas dentro de la región del Cava, buscando la particularidad de cada una y la expresión propia de la variedad.
- La uva Pinot Noir aporta al vino notas sutiles de fruta roja ácida como la frambuesa, notas especiadas, alarga la acidez y su potencial de envejecimiento y aumenta su complejidad.
- La Garnatxa Negra aporta notas de fruta más intensas y golosas del tipo fruta roja madura.
- La uva Pinot Noir se vendimió de noche y se elaboró de dos maneras: una parte se transportó directamente a la prensa sin maceración, mientras que la otra tuvo una maceración corta de seis horas para obtener un color rosado pálido.
- La Garnatxa Negra se vendimió de noche para aprovechar las temperaturas más bajas y tuvo una maceración breve de seis horas para obtener un color rosado pálido.
- La primera fermentación de los vinos se hace por separado en tanques de acero inoxidable y a baja temperatura (14-16° C) para obtener su máxima identidad varietal.
- El dosage de Segura Viudas Rosé Vintage es de 9 gramos de azúcar por litro para facilitar el más amplio maridaje de este cava tan elegante con infinidad de deliciosos manjares.
- El vino base se embotelló en Marzo del 2023.
- Mínimo 9 meses de crianza en botella, en condiciones de total oscuridad y reposo, a 20 metros bajo el suelo, y a una temperatura constante y natural entre 14 y 16°C.

## NOTAS DE CATA

Presenta un color cereza suave con reflejos ligeramente asalmonados. Se perciben aromas a mermelada de frambuesas, yogurt, fresas caramelizadas, guindas y endrinas. En el lado cítrico, se distinguen notas de pomelo y mandarina. En boca, se destacan las burbujas pequeñas pero enérgicas. Posee una muy buena acidez que se presenta en forma de fruta fresca inundando la boca. El final es amable, suave, recordando a fresas maduras.

*Ton Raventós, Enólogo*

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,50 % vol.  
Acidez total: 3,60 g/l  
Dosage: 9 g/l

Crianza en lías:  
Mínimo 9 meses

## VARIEDADES DE UVA

74% Pinot Noir  
26% Garnatxa Negra

## RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Este rosado afrutado puede combinarse perfectamente con una magret de pato o pichón con salsa de frutos rojos, con una ensalada de remolacha y queso de cabra, el clásico tartar de gamba roja. Para ir por un lado más fresco, acompañarlo con un gazpacho de cereza, ensalada de tomates de temporada, sashimi de atún rojo o mejillones con aroma cítrico.

*Matilde Rinaldis, Sumiller*

**RESPECTO POR LAS RAÍCES**

*Desde el siglo XIX*