



Segura Viudas

Brut Rosado D.O. CAVA

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. ELABORADO EN SU MAYORÍA CON LA VARIEDAD TREPAT, ESTA UVA TINTA, ORIGINARIA DE LA CONCA DE BARBERÁ, SE CULTIVA MUY POCO EN LA ACTUALIDAD Y SÓLO HAY PLANTADAS UNAS 1,000 HA EN TODA LA DENOMINACIÓN. EN SEGURA VIUDAS FUIMOS PIONEROS EN LA RECUPERACIÓN DEL TREPAT SIGUIENDO NUESTRA FILOSOFÍA DE APOYO A LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS PUES SON LA BASE DE NUESTRAS CREACIONES Y LAS QUE NOS APORTAN LA TIPICIDAD DIFERENCIAL QUE SIEMPRE BUSCAMOS.



PROCESO DE CREACIÓN:

- 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- Elaborado mayoritariamente con la uva Trepat y un 10% de Garnacha. La Trepat le aporta la fruta fresca, el aroma y la finura. La Garnacha contribuye a hacerlo más sabroso.
- 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 Trepat se macera durante 24 horas a 12-14°C
 - La variedad Garnacha se macera durante 12 horas a 16-18°C
- El coupage del Brut Rosé procede de 7 vinos diferentes de las dos variedades de uva.
- 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.

Gabriel Suberviola, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Cava fresco y equilibrado, cualidades que combina a la perfección gracias a su estudiado coupage/tiraje, en este caso la Trepat 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.

Juan Muñoz, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA:

90% Trepat, 10% Garnacha

DATOS TÉCNICOS:

- Alcohol 12% vol.
- Acidez Total 4 g/l
- Dosage 9 g/l
- Crianza en lías: Mínimo 12 meses.
- pH: 3
- Producción 150.000 botellas