



GRIMAU

Trencadís Rosat



Informació sobre el cava:

Denominació d'Origen: Cava.

Varietats de Raïm: Aquest cava ha estat elaborat amb un cupatge de Pinot Noir, Garantxa i altres varietats.

Criança: Després d'una estricta i delicada selecció dels millors raïms de les nostres vinyes, es va realitzar la primera fermentació dels diferents mosts durant 20 dies a una temperatura constant entre 16 i 18 °C en dipòsits d'acer inoxidable. Després d'aquesta primera fermentació, i un cop fet el cupatge, es va realitzar la 2a fermentació en la mateixa ampolla seguint el mètode tradicional. Aquestes van passar a la profunditat de la nostra cava, on s'han criat per un espai de temps superior a 18 mesos.

Fitxa de degustació:

Color: Rosat intens, casi vermellós, brillant i amb tons robí.

Aroma: Un goig d'aroma afruitat, en què sobresurten fines notes de maduixa i gerds.

Gust: Bon pas de boca suau i saborós, és potent i té un bon equilibri entre el seu ric sabor i la seva seca estructura àcida.

Gastronomia:

Es un cava indicat per a totes hores, sobretot per acompanyar gran varietat de plats, des dels peixos i mariscs fins a les carns lleugeres, aus, pastes i arrossos. També és un gran aperitiu. Servir entre 5 i 7°.



CAVES



Gran reserva



Reserva familiar



Trencadís



Trencadís rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec