

Анна Кава Розе Брут

Anna Cava Rose Brut

DESDE 1551
CODORNÍU

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Каталуня, D.O. Кава
Винарна	Кодорню

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Пино Ноар
Виг	Пенливо бяло вино, Брут
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Към мъстта се добавят селектирани дрожди и ферментацията е при температура 15-17°C за Шардонето и Пино Ноара (след 3-4 контакт с ципите). Следва блендиране и полученото вино се бутилира заедно със смес от захарен сироп и дрожди (liqueur de tirage). Бутилките се съхраняват в подземни пещери при постоянна температура от 15°C, където настъпва втората ферментация, последвана от период на отлежаване в контакт с фините утайки. Следват минимум 12 месеца въртене на бутилките за улесняване на утаяването и последващото отстраняване на утайката. Финално се добавя захарен сироп (liqueur d'expédition). Остатъчна захар: 11 g/L.

Отлежаване

Повече от 12 месеца в контакт с фините утайки в бутилката.

Описание

Накратко

Гроздето и от двата сорта е от собствени лозя в Лерида - най-континенталния климат в D.O. Кава.

Дегустационни бележки

Деликатен цвят на червена череша. Фини и устойчиви перли. Аромат на червени плодове, ягоди, череши и горски плодове с нотки на зелена ябълка. Вкусът е елегантен и лек, добре балансиран между киселинност и сладост с освежаващ финал.

Съчетание с храна

Идеален аперитив и случайни тостове. Сервирайте охладена между 5-8°C.

Бележки

