

EMENDIS BRUT ROSÉ CAVA



Aquest projecte és el particular homenatge que li brindem a la constància i a la història d'aquestes terres treballades, generació rere generació, sota un mateix concepte: el treball en la Finca. Des de 1186, l'experiència, la tradició i, sobretot, l'amor per la terra han aconseguit donar fruit a un projecte molt particular. Reflex d'aquest treball realitzat al llarg de diverses generacions, la família Vallès, viticultors d'aquestes terres durant generacions han fet realitat aquest celler Vins i Caves Emendis. Un homenatge a la primera dona que va habitar la finca. Emendis és història, experiència, misticisme, tradició i, per sobre de tot, futur: una nova manera d'entendre els vins i caves, des de les vinyes fins a l'estímul dels sentits quan es gaudeix d'una copa.

REGIÓ ELABORACIÓ:
Espanya · Catalunya · El Penedès

VARIETATS:
100% Pinot Noir

ANALÍTICA:
Grau alcohòlic: 11.50%
ATS (Acidesa Total): 4.6 ATS
Sucre residuals: 7 g/l

VINIFICACIÓ:
El cava Emendis Brut Rosé, ha estat elaborat únicament amb la varietat Pinot Noir. Es va dur a terme una maceració pel·lucular a baixa temperatura durant 8 hores per extreure el color i les aromes de la pell del raïm. La segona fermentació ha estat lenta i curosa a la cava Emendis (10 metres de profunditat), per aconseguir una excel·lenta criança sobre les mares de la fermentació.
Criança: Mín. 14 mesos

NOTA DE CATA
Visualment, el cava Emendis Brut Rosé presenta un color cirera i matisos a salmó brillant amb lluent capa i un ampli rosari que formen una fidel corona. En nas, és ric en aromes de fruita silvestre combinant la grosella, notes a lleugera criança i fina reducció que li atorguen una gran elegància. En boca, té una entrada lleugerament picant amb notes especiades. La bombolla, fina i persistent, s'acompanya d'una bona acidesa amb un pas per boca elegant, que ens deixa records torrats que el fan abundant i llaminer.

AL·LÈRGENS
Conté sulfits.

APTE PER DIETES:
Vegetariana i Celiaca.

MARIDATGE:
Cava idoni per acompanyar aperitius i canapès. Convenient per salmó, marisc i sushi. Molt recomanable per assaborir-lo amb qualsevol tipus de pastisseria i especialment amb pastissos de fruita.

BENEFICIS SALUT:
El cava inclou una gran quantitat de nutrients com a proteïnes, calci, ferro, potassi, traces de zinc, iode, magnesi, carbohidrats, vitamina B1, B2, B9; sodi, vitamina B3 i B6, sucre i fòsfor.

CONSELLS SERVEI:
Servir entre 6-8°C

SOSTENIBILITAT:
A Emendis s'aplica la viticultura integrada: es respecta i conviu amb la flora i fauna de l'entorn i s'està constantment pendent dels canvis climàtics que puguin afectar la vinya.

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:
Un any a partir de la data de desgorxament.

PRESENTACIÓ

Ampolla borgonya de vidre
Pes unitat: 1,77kg
Unitats per caixa: 6 unitats
Mides caixa: 32,7 x 18,3 x 27 cm

PALLET

Caixes per palet: 85 Caixes
Alt 120 + Ampl 80 + Prof 170 cm
Pisos palet: 5

REFERÈNCIA

CACV05EMAN75R

EAN

8437007660029