



# Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.

## CAVA BRUT NATURE ROSÉ ECOLÓGICO GUARDA SUPERIOR · RESERVA



<b>Uva</b>	A partir de las variedades de uva Trepát y Pinot Noir de viñedos en cultivo ecológico de más de 20 años obtenemos el mosto flor con un prensado a baja presión y con el mínimo de tiempo para evitar oxidaciones.
<b>Elaboración del vino</b>	La fermentación del mosto es a baja temperatura (16°C) y conducida por levaduras autóctonas procedentes de las pieles de uva. Dura entre 14 y 20 días. Estas levaduras aportan unos aromas y una tipicidad propia al vino, que lo caracteriza.
<b>Coupage</b>	El coupage procede de la mezcla de los diferentes vinos obtenidos por separado de las dos variedades: pinot noir y trepat en diferentes proporciones dependiendo de la añada. El pinot noir nos da cuerpo y fruta, el trepat nos da finura y aromas florales.
<b>Elaboración del cava</b>	Mínimo de 18 meses en botella en el interior de la cava a una temperatura siempre constante para envejecer correctamente.
<b>Datos técnicos</b>	<b>Alcohol:</b> 11.5 % vol. <b>Acidez total:</b> 3.70 gr/l. <b>Sulfuroso total:</b> 55 mgr/l. <b>Azúcares:</b> 0.5 gr/l. <b>pH:</b> 3.28
<b>Variedades de uva</b>	PINOT NOIR: 80 % TREPAT: 20 %
<b>Nota de cata</b>	<b>ASPECTO:</b> Color rojo muy atractivo, con reflejos anaranjados, profundo y delicioso, con generosas, animadas y alegres burbujas, dejando un rastro persistente y bonito. <b>NARIZ:</b> En nariz, aromas de mediana intensidad, frutos rojos, pétalos secos de rosa y recuerdos de caramelo (azúcar tostado). <b>PALADAR:</b> En boca es fresco, el paso de boca suave, con sensaciones de frutos rojos, bouquet floral intenso, con toque elegante de la acidez, dejando la boca perfectamente limpia y fresca.