

PERET FUSTER | BRUT ROSÉ



Denominación de origen: D.O CAVA - Región: Penedés

Varietades: 100 % Trepat

Viticultura:

Los viñedos tienen una edad media de 20 años y se concentran en la región del Alt Penedés con una altitud de 350 a 700 metros sobre el nivel del mar y suelos mayoritariamente calcáreos y pobres en materia orgánica. La densidad de plantación de los viñedos oscila entre 2.200 y 2.500 cepas/ha. La formación del viñedo se lleva a cabo en vaso tradicional, siendo habituales las técnicas de pre poda y poda en verde. La vendimia se lleva a cabo en forma manual y se alcanzan rendimientos de 10.000kg./Ha.

Elaboración:

Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa entre 16 y 20 horas a una temperatura entre 12 y 14° C, para proceder posteriormente a fraccionar el sangrado del 55% del mosto flor. A continuación se realiza el desfangado estático y la fermentación en depósitos de acero inoxidable durante quince días a una temperatura de entre 15-17°C.

Una clarificación poco agresiva es seguida por la estabilización tartárica y la filtración final.

La segunda fermentación tiene lugar en la botella siguiendo el método tradicional, siendo la crianza mínima sobre lías de 18 meses.



Características analíticas:

Presión: 4,5 bar - Grado alcohólico: 11,5 % vol.
Acidez total (a.t.) 6,61 g/l – Licor de expedición.

Nota de cata:

Color: rosado y de aspecto brillante. Constante formación de rosarios de finas burbujas.

Aroma: aromas nítidos de frutas rojas, típicos de la variedad con ligeros notas de crianza.

Gusto: fresco y elegante, con notas de fresa y frambuesa y una equilibrada acidez.

Gastronomía:

Se disfruta especialmente en el aperitivo y con toda clase de embutidos. Ideal para acompañar barbacoas, caza menor y pescados ligeramente ahumados. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

Recomendaciones:

Debe servirse a una temperatura de 5°-6° C y conservarse en lugar fresco y seco. El cava no mejora con el paso del tiempo una vez expedido, por lo que se aconseja consumirlo en los 18 meses posteriores a su adquisición.

