

Reserva Imperial

Rosé Brut



ROVELLATS
C A V A

ORIGEN: CAVA

VARIEDAD: 100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Crianza máxima de 24 meses.

1ª Fermentación: 13 °C en depósitos de acero inoxidable.

2ª Fermentación: Temperatura natural y constante de 13 °C en las cavas subterráneas.

CATA:

COLOR: Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente con un fino rosario de desprendimiento vertical, marcando una corona muy buena.

AROMA: Intenso y limpio aroma de crianza sobre madres y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con una gran complejidad de aroma.

SABOR: Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo y de amplia vía retronasal.

MARIDAJE: Aperitivo, Entrantes, melón con jamón y entremeses, embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con Pisto o Magret de pato con confitura de arándanos. Postre de chocolate negro amargo

