



ROSAT DE MESTRES

2019

BRUT NATURE · GRAN RESERVA

**Tipus:**

Cava Rosat Brut Nature Gran Reserva.

Varietats:

Trepat, Monastrell i Garnatxa.

Vinya:

Cupatge de les nostres vinyes controlades de més de 20 anys.
Verema manual.

Anyada:

Amb una pluviometria que va superar els 500 litres per metre quadrat (situant-se en la mitjana històrica), aquesta anyada va ser fresca tot i un estiu càlid. La primavera va ser fresca. La maduració dels raïms va ser lenta i compassada. Destaca per la gran qualitat sanitària dels raïms. En definitiva, va ser una anyada excel·lent per a elaborar grans vi base amb els quals crear escumosos d'alt nivell i de molt llarga criança.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base en dipòsits d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb les lies durant més de 30 mesos en posició horitzontal (rima).
Desgorjat manual de manera artesanal.

Nombre d'ampolles:

3.521

Notes de tast:

Color rosat pàl·lid, amb tonalitats coure. Bon despreniment d'un carbònic formant amb rosari i corona perfecta. Fruitetes vermelles, llaminer, vivacitat (nervi), rodonesa i una bona acidesa, que l'allarga. Una punta de llevats i fruits secs (ametlla crua). Un rosat molt amable.

*Mostra debocada el maig de 2022.

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15º C.