



## Mistinguet | Brut Rosado

**COSECHA:** 2015

**TIPO DE VINO:** Cava Brut Rosado

**VARIETADES:** Trepat

**DO:** Cava

**LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** En la región del Cava

### ELABORACIÓN

**VENDIMIA:** Manual y mecánica. Trepat: primera quincena de septiembre.

**FERMENTACIÓN:** 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. 2a fermentación en botella, por el Método Tradicional

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza media de 12 meses en botella.

**BOTELLA:** Cava ECO blanca de 750 ml.

### DEGUSTACIÓN

**VISTA:** Color cereza pálido con tonos rojizos. Finas burbujas.

**OLFATO:** Delicados aromas a fruta roja (fresa y frambuesa) con notas florales y cítricas (pomelo).

**PALADAR:** Entrada suave donde destacan los aromas refrescantes encontrados en nariz combinados con la cremosidad de las frutas rojas. Tiene un buen equilibrio y agradable final, largo y sabroso. Burbuja muy fina y elegante.

### GASTRONOMÍA

Recomendado para tomar solo en cualquier momento, como aperitivo o en comidas ligeras. Servir entre 5-6°C.

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,0 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 11,7 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,75 g/L

**pH:** 3.05

### PREMIOS

GOLDEN - 2013 WSWA 2013, USA

SILVER - 2016 SMV Canada 2016, Quebec - Canada

SILVER - 2015 Concours Mondial de Bruxelles 2015, Bruselas - Belgium