

## ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecològic



À

Àtica Cava Extra Brut rosat, pàl·lid, subtil, floral que ens recorda els matins frescos primaverals del nostre Penedès, amb les suaus brises de la mediterrània. Es un cava jove i fresc, lleuger però amb fermesa, que expressa la força de les dos varietats, Pinot Noir i Chardonnay amb les que s'elabora. Ens farà gaudir com a copa d'aperitiu o acompanyant tot tipus d'amanides, pastes, peixos o carns blanques.

**VARIETAT** 75% Pinot Noir  
25% Chardonnay

**FERMENTACIÓ** 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a una temperatura 13°C i criança sobre lies un mínim de 12 mesos fins el desgorjat.

**ANALÍTICA**

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| °Alcohol .....     | 12'10 | %vol.  |
| Acidesa Total .... | 4,05  | gr/l.  |
| Acidesa Volàtil .. | 0,21  | gr/l.  |
| Sucre .....        | 5,10  | gr/l.  |
| SO2 .....          | 09/71 | mgr/l. |
| Pressió CO2 .....  | 6,05  |        |

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color rosat pètal de rosa pàl·lid i ribet blau-salmó, corona potent i persistent de rosari continu i bombolla molt fina i viva llàgrima.

**AROMES:** Aromes elegants i dolcenques, record de fruits vermells (maduixa, cirera) i fruita caramel·litzada (mora), toc balsàmic i vegetal (palla humida, té verd) i derivats de la criança (fruits secs torrats, pa torrat).

**BOCA:** Pas en boca d'agradable sensació fresca i fruitada (préssec, maduixa àcida), carbònic integrat, dolcenc i suau persistència, retrogust balsàmic (menta) i final cítric (mandarina).

Puntuació Guia Peñín 2019: 85 pts.



**Cava ecològic:** Aquest segell garanteix que aquest cava ha estat elaborat seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que ha estat controlat en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.