



ÀTICA CAVA Extra-Brut Rosé Ecológico



Àtica Cava Extra Brut rosado, pálido, sutil, floral que nos recuerda los frescos amaneceres primaverales de nuestra comarca, el Penedés, con las suaves brisas del Mediterráneo. Es una cava joven y fresco, ligero pero con firmeza, que expresa la fuerza de las dos variedades, Pinot Noir y Chardonnay con las que se elabora. Podremos disfrutarlo como copa de aperitivo o acompañando todo tipo de ensaladas, pastas, pescados o carnes blancas.

VARIEDAD 75% Pinot Noir
25% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a una temperatura de 13°C y crianza sobre lías durante un mínimo de 12 meses hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'10 %vol.
Acidez Total	4,05 gr/l.
Acidez Volátil	0,21 gr/l.
Azúcar	5,10 gr/l.
SO2	09/71 mgr/l.
Presión CO2	6,05

NOTA DE CATA

COLOR: Color rosado pétalo de rosa pálido y ribete azul-salmón, corona potente y persistente de rosario continuo y burbuja muy fina y de viva lágrima.

AROMAS: Aromas elegantes y dulces, recuerdo de frutos rojos (fresa, cereza) y fruta caramelizada (mora), toque balsámico y vegetal (paja húmeda, té verde) y derivados de la crianza (frutos secos tostados, pan tostado).

BOCA: Paso en boca de agradable sensación fresca y afrutada (melocotón, fresa ácida), carbónico integrado, dulce y suave persistencia, retrogusto balsámico (menta) y final cítrico (mandarina).

Puntuación Guía Peñín 2019: 85 pts.



Cava ecológico: Este sello garantiza que este cava ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

viticultores · elaboradores

08733 El Pla del Penedés – Barcelona – España - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82