

MONT MARÇAL EXTREMARIUM BRUT ROSÉ 2021



VEGAN



DO CAVA

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Cava.



NOTAS DE CATA



COLOR: rosa claro con luminosidad. Burbuja intensa de tamaño medio.



NARIZ: aromas de frutos rojos vivos, como la frambuesa con notas sutiles de ciruela, unidos a las esencias florales como la rosa y un fondo de violetas, hacen una combinación agradable.



BOCA: entrada viva con percepción buena de la burbuja e integrada. Agradable por su paso con estructura y un final largo refrescante.

VARIEDADES



Pinot Noir
Garnacha Tinta

CRIANZA

Mínimo 9 meses en sus propias lías.



Graduación

11,5% vol.



Servicio

10-12 ° C

Acidez total (a.t.): 5.9-6.6 g/l

Azúcar 8 g/l

SO₂ Total 75-78 mg/l

Envase Botella estándar cristal 75 cl



MARIDAJE

Buen acompañante de platos como el arroz caldoso, paellas y caldereta de pescado.

Es un cava fresco que equilibra la sensación picante de la cocina japonesa, tailandesa, hindú u oriental.

Postres a base de chocolate y frutos rojos se convierten en un buen maridaje.