

NÚRIA CLAVEROL

Rosé

Reserva

2017

La celebración de la vida



Variedad

Pinot Noir



Crianza

20 meses



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Arroces, carnes blancas, aperitivo y postres.



Premios & Prensa

Peñin 2020: 91 puntos

Frutas del bosque con cava

Nota de cata

Un aroma intenso a grosellas y fresas de bosque, con un fondo fresco de minerales. Y un sabor trajeado, elegante, plácido, que sorprende por su armonía. Como si fuera la música de la viña de donde ha salido.

Viticultura ecológica & sostenible



NÚRIA CLAVEROL

Rosé
Reserva
2017



Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Molí Coloma

Composición del suelo: Calcáreo & argiloso

Conducción: Guyot

Altitud: 100 m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 4000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: 20 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 3 meses

Vendimia:

Otoño con temperaturas dentro de la normalidad e invierno con pluviometría correcta y con más frío en comparación con los años anteriores. El ciclo vegetativo durante esta estación se realiza en la temporalidad habitual. La primavera tuvo un mayo muy caluroso y seco y las temperaturas siguieron subiendo hasta el junio, donde se produjo una ola de calor. Igualmente, el crecimiento es bueno gracias a las reservas de agua en invierno.

Los meses de julio y agosto hubo un comportamiento dentro de la normalidad y con poca lluvia. El resultado son vinos afrutados con buena estructura.

Primera añada de este cava: 2001

Número de botellas producidas: 12.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 5 g/l

Acidez: 5,8 (ácido tartárico)

pH: 3,08

NO contiene: gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos