

NÚRIA CLAVEROL

Rosé

Reserva

2017

La celebració de la vida



Varietat

Pinot Noir



Criança

20 mesos



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Arroces, carnes blanques, aperitivo y postres.



Premis & Premsa

Peñin 2020: 91 punts

Fruites del bosc amb cava.

Nota de tast

Una aroma intens de groselles i maduixes de bosc, amb un fons fresc de minerals. I un gust vestit de gala, elegant, plàcid, que sorprèn per la seva harmonia, com si fos la música de la vinya d'on ha sortit.

Viticultura ecològica & sostenible



NÚRIA CLAVEROL

Rosé
Reserva
2017



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma

Composició del sòl: Calcari i argilós

Conducció: Guyot

Altitud: 100 m

Exposició: est-oest

Producció/ha: 4000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: 20 mesos

Temps de criança post-desgorjament: + 3 mesos

Verema:

Tardor amb temperatures dintre de la normalitat i hivern amb pluviometria correcte i més fred en comparació els anys anteriors. El cicle vegetatiu durant aquesta estació es realitza en la temporalitat habitual. La primavera va tenir un maig molt calorós i sec i les temperatures van seguir pujant fins al juny, on es va esdevenir una onada de calor. Igualment, el creixement és bo gràcies a les reserves d'aigua de l'hivern.

Els mesos de juliol i agost hi va haver un comportament dintre de la normalitat i amb poca pluja. El resultat son vins afruitats i amb bona estructura.

Primera anyada d'aquest cava: 2001

Nombre d'ampolles produïdes: 12.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de fermentació alcohòlica: 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucre residual (dosatge): 5 g/l

Acidesa: 5,8 (àcid tartàric)

pH: 3,08

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix perill de contaminació creuada

Conté: sulfits