

BRUT ROSÉ

Brut Rosé Juvé & Camps ha sido elaborado a partir del mosto flor, con una ligera maceración de las uvas de la variedad Pinot Noir, procedentes de nuestra viña en la propiedad de Espiells.

Cava dotado de un precioso color rosa cereza. Los numerosos cordones que forman sus múltiples y minúsculas burbujas generan una efervescencia verdaderamente espectacular. El color blanco de su corona, abundante y persistente, contrasta con su fondo rosado, haciendo aún más patente su magnífica espumabilidad.

Su aroma es delicado e intenso. En él podemos disfrutar de claras notas de cerezas y fresas, todo ello rodeado de matices de miel, de pan tostado y recuerdos florales. Un aroma muy curioso en el que la frescura se impone sobre la vinosidad.

Su paladar es exuberante. La efervescencia que se percibe al degustarlo es intensa y cremosa. Nos acaricia el interior de la boca sin mostrar la menor agresividad... y libera en ella toda la riqueza aromática que contiene.



Tipo
D.O. Cava
Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Pinot Noir



Portainjerto
110 Richter



Densidad de plantación
3500 pies por ha



Conducción
Cordón Royat



Crianza
12 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C

