

CASTELLROIG RESERVA BRUT ROSAT



Garnatxa, Trepat, Xarel·lo

Cosecha 2017



CORPINNAT
GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
MÉTODO TRADICIONAL

Terroirs

Suelos desarrollados sobre abundantes gravas calcáreas en las terrazas del Río Bitlles. Son suelos que aportan mucha precocidad en la maduración de la uva, factor que resulta de extrema importancia para que se complete satisfactoriamente la maduración de la variedad Garnatxa, Trepat y Xarel·lo en nuestra zona.

Mosset



Rigolet



Turó

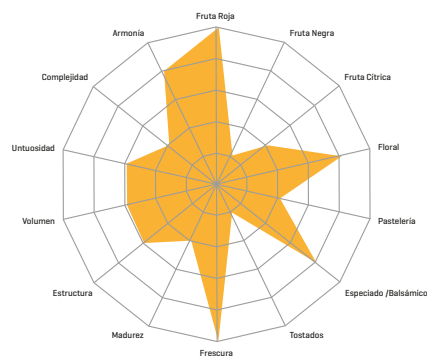


Elaboración

Después de vinificar las variedades autóctonas de Garnatxa, Trepat y Xarel·lo, este producto se elabora siguiendo el método tradicional. La frescura y una crianza mínima de 18 meses caracterizan a este espumoso.

Cata

De color rosa fresa, limpio y brillante. Aroma característico de frambuesa y regaliz. En boca es fresco y limpio, nos recuerda a frutos rojos, tomillo y a especias. Muy fácil de beber.



Maridaje

Para aperitivos, arroces y pastas. También acompaña perfectamente algunos postres.

Crianza mínima: 18 meses.

Temperatura de consumo: 7-8 °C

Producción limitada: 32.249 botellas.

Cosecha y fecha de degüelle en la contra etiqueta.