

RAMON CANALS

RESERVA ROSE 2014

Brut



Les varietats de raïm negre Garnatxa i Pinot Noir són la base per l'elaboració del cava rosat de producció limitada i numerada **Ramon Canals Reserva Rosé 2014**. Una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat i finor.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Cava. Subregió: Penedès superior (Pinot noir) i Penedès central (Garnatxa). Vinyes en procés de conversió ecològica.

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua.

Altitud de plantació de les vinyes: 210m (Garnatxa) i 320m (Pinot noir).

Pluviometria: 465 l/m2 de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: verema manual, a finals d'agost la Pinot Noir i a mitjans de setembre la Garnatxa.

Premsat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica. Premsat suau i maceració amb les pells durant 6h, seleccionant només el most flor. Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Garnatxa i Pinot Noir.

Període d'embotellament: segona setmana de març.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

TAST

De color rosat intens, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a fruita vermella i de cítrics, amb lleugeres notes de criança que li aporten complexitat i elegància.

En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust cremós i agradable. Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar aperitius, pastes, arrossos, carns blanques, peixos, ostres i mariscs. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus tulipa, alta, fina i sense decoració.

Ramon Canals
Propietari i Enòleg