

RAMON CANALS

PREMIUM CAVA

RESERVA ROSÉ 2015

Brut



Las variedades de uva tinta Garnacha y Pinot Noir son la base para la elaboración del cava rosado de producción limitada y numerada **Ramon Canals Reserva Rosé 2015**. Una crianza de más de 24 meses en nuestras cavas le aportan elegancia, complejidad y finura.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

Región: D.O. Cava. Subregión: Penedés superior (Pinot noir) y Penedés central (Garnacha). Viñas en proceso de conversión ecológica.

Clima: mediterráneo templado.

Suelo: franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.

Altitud de plantación de los viñedos: 210m (Garnacha) y 320m (Pinot noir).

Pluviometría: 465 l/m2 de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Vendimia: vendimia manual, a finales de agosto la Pinot Noir y a medianos de septiembre la Garnacha.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática. Prensado suave y maceración con las pieles durante 6h, seleccionando solo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Garnacha y Pinot Noir.

Período de embotellado: segunda semana de marzo.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Período de crianza: más de 24 meses. Reserva.

CATA

De color rosado intenso, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es fresco, destacan los aromas a fruta roja y de cítricos, con ligeras notas de crianza que le aportan complejidad y elegancia. En boca es equilibrado, sabrosos, con un post gusto cremoso y agradable. Carbónico muy bien integrado. Recomendado para acompañar aperitivos, pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento. Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo tulipa, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals
Propietario y Enólogo