



Art.-Nr.: 30157

## CASA ROJO MOLTO NEGRE CAVA

<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Penedès
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de origen (DO)
<b>FLASCHENGRÖÙE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	11,5 % Vol.
<b>RETSÜÙE</b>	3,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	8436546822301
<b>AUSBAU</b>	100% Trepát

### BODEN

Region Vilafranca del Penedès

### BESCHREIBUNG

Ernte von Hand in der ersten Septemberwoche, immer nach vorheriger Probenahme, um den optimalen Reifepunkt zu gewährleisten. 2-stündige Mazeration, um die maximalen aromatischen Vorläufer der Sorte zu extrahieren. Danach werden die Trauben leicht gepresst, um nur den besten Most zu Herstellung des Grundweins zu erhalten. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur (16 °C). Sobald die Gärung abgeschlossen ist, kommt der Trepát-Grundwein auf die Flasche, wo die zweite Gärung stattfindet.

Nachdem die Tirage (Abfüllung für die zweite Gärung) zugegeben wurde, bleiben die Flaschen mindestens 10 Monate im Keller zur Gärung und Reifung.

Beim Anblick zeigt dieser Cava eine blassrosa Farbe mit brillanten Goldblitzen. Zarte Mousseux von kleiner Größe, gute konstante Auflösung. In der Nase ist eine gute Intensität bemerkbar, mit Aromen von roten Früchten kombiniert mit Zitrusfrüchten, Milchprodukten und einigen zarten Noten von Süßwaren. Am Gaumen hat er eine schmackhafte, gut integrierte Kohlensäure. Fruchtiger und leicht cremiger mittlerer Gaumen, ein Hauch von Lakritze und eine gute Säure, die

CASA ROJO | SPANIEN | PENEDÈS

einen frischen Abgang verleiht. Dezente Hefenoten verleihen der Aromatik Tiefe.

