



# PERE MATA

## PERE MATA CUPADA ROSÉ

**ORIGEN:** D.O. CAVA

VINIFICADO EN LA PROPIEDAD, DE VIÑAS SITUADAS EN SANT SADURNÍ D'ANOIA (PENEDÉS), BARCELONA.

**VARIEDADES:** SOLO VARIEDADES AUTÓCTONAS

30% MACABEU, 20% PARELLADA, 25% XARELLO, 25% TREPAT

**VINIFICACIÓN:**

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DEL MOSTO FLOR PARA LA PRIMERA FERMENTACIÓN A 16º C DURANTE 15 – 20 DÍAS

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DURANTE ALREDEDOR DE 60 DIAS

CRIANZA EN CONTACTO CON LAS LIAS UN MÍNIMO DE 2 AÑOS

**RESERVA**

**BRUT:** 8 g/l

**COSECHA:** 2014

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11.5 % BY VOL. 75CL



## NOTA DE CATA

**VISUAL:** Color rosado salmón, burbuja fina y pequeña, rosario constante.

**OLFATIVA:** Aroma de buena intensidad, con delicados aromas a cerezas, anís y panadería.

**GUSTATIVA:** En boca es fresco y fino, toques de frutas rojas y tropicales, bollería y una elegante persistencia. Refreshante.