

MONT FERRANT, BRUT ROSÉ



VARIETALES:

40% Garnacha, 55% Monastrel y 5% Pinot Noir

D.O.: Cava

DESCRIPCIÓN:

Crianza: 15 - 20 meses

Grado alcohólico: 12% vol.

Azúcares: 5.7 g/L

pH: 3.06

Acidesa Volátil: 0.39 g/L

Sulfitos: 97 mg/L

CATA:

Las tonalidades rosadas que proporciona la Monastrel (un poco rojizas, parecidas a las de las fresas) son limpias, sin oxidación y con una persistente corona blanca. El aroma es elegante, predominan las notas de frutas del bosque (fresas, moras, grosellas). La textura es sedosa y el bouquet aromático. en boca resulta perfectamente redondo.

