

Brut Rosé

Varietats: Pinot Noir.

Nota de tast: El cava Emendis Brut Rosé mostra un pàlido color cirera amb matisos salmó i un rosari net i lluminós. En nas destaquen aromes de fruita silvestre, grosella i subtil criaça, mentre que en boca ofereix entrada picant, fina bombolla i elegant acidesa amb notes torrades.

Elaboració: El cava s'elabora únicament amb Pinot Noir procedent de la parcel·la situada al costat del celler, la qual cosa permet que, després de la verema, el raïm arribi a premsar-se al cap de poc temps, preservant la seva frescor i puresa aromàtica. Es realitza un premsatge suau i delicat per a evitar l'extracció de color i obtenir un most net i elegant, ideal per a expressar la finor d'aquesta varietat en cava. La segona fermentació, lenta i acurada en la cava subterrània, a 10m de profunditat, assegura una criaça òptima sobre les lies.

