

Brut Rosé

Variedades: Pinot Noir.

Nota de cata: El cava Emendis Brut Rosé muestra un pálido color cereza con matices salmón y un rosario limpio y luminoso. En nariz destacan aromas de fruta silvestre, grosella y sutil crianza, mientras que en boca ofrece entrada picante, fina burbuja y elegante acidez con notas tostadas.

Elaboración: El cava se elabora únicamente con Pinot Noir procedente de la parcela situada junto a la bodega, lo que permite que, tras la vendimia, la uva llegue a prensarse al cabo de poco tiempo, preservando su frescura y pureza aromática. Se realiza un prensado suave y delicado para evitar la extracción de color y obtener un mosto limpio y elegante, ideal para expresar la finura de esta variedad en cava. La segunda fermentación, lenta y cuidadosa en la cava subterránea, a 10m de profundidad, asegura una crianza óptima sobre las lías.

Varieties: Pinot Noir.

Tasting notes: Emendis Brut Rosé cava shows a pale cherry colour with salmon hues and a clean and luminous rim. On the nose, aromas of wild fruit, redcurrant and subtle ageing stand out, while on the palate it offers a spicy entry, fine bubbles and elegant acidity with toasted notes.

Winemaking: This cava is made exclusively from Pinot Noir from the plot located next to the winery, which allows the grapes to be pressed a short time after harvest, preserving their freshness and aromatic purity. A soft, delicate pressing is carried out to avoid extracting colour and to obtain a clean, elegant must, ideal for expressing the finesse of this variety of cava. The second fermentation, slow and careful in the underground cellar, at a depth of 10 metres, ensures optimal ageing on the lees.

