



OLIVER VITICULTORS

NATURE ROSÉ

El cava d'entrada i de benvinguda a casa pels amants del rosat. Un escumós refrescant i golós que reflexa el caràcter de la fruita vermella més jove. Acompanyat per les seves fines bombolles, és aquell cava que gaudim a copes i també per celebrar a tota hora.

- 90% GARNATXA NEGRE I 10% PINOT NOIR
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- CAVA DE GUARDA: criança mínima de 12-15 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Maceració de 3 hores directament a la premsa per tal d'aconseguir aquest color rosat pàl·lid. Seguidament fermenta durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Decidim el cupatge de les dues varietats i comencem el tiratge, perquè doni pas la segona fermentació i criança al celler de casa.

NOTA DE TAST:



Visualment, presenta un aspecte net i brillant, amb un color rosat pàl·lid aconseguit amb una maceració molt lleugera de les pells amb el most.



Trobem unes aromes molt franques i fresques tot predominant les olors de fruits vermells com de mora i maduixa.



Notem una agradable presència del carbònic amb una bombolla fina, fent un escumós elegant i refrescant. Té una entrada sedosa tot deixant un post gust golós i llaminer.

MARIDATGE: Ideal per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Marida molt bé amb primers plats frescos i lleugers com poden ser els aperitius, els entremesos i les amanides. També és ideal per acompanyar arrossos i plats de pasta.