



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



BRUT ROSAT

L'elegant sensualitat

DO CAVA

Collita: 2020

Varietats: Pinot Noir

Ampolla: Tradicional Blanca de Cava de 0,75 cL

Tap: Només suro natural 100% reciclable (48x30,5 mm)

Criança mínima en ampolla: Més de 18 mesos

Producció Limitada: 2.941 ampolles

Grau Alcohòlic: 12,05% Vol.

Acidesa Total: 6,35 g/L

pH: 2,95

Sucres Totals: 7,9 g/L

LA VINYA

L'origen, vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Sòls de tipologia calcària que aporten frescor i caràcter als nostres vins.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior aixafat suau del raïm.

Maceració en fred de la pell amb la polpa del raïm durant unes hores per l'extracció desitjada del color i de diferents compostos aromàtics, posterior premsat suau de la pasta a baixes pressions i fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

EL TIRATGE I L'EXPEDICIÓ

La fermentació, la presa d'escuma i la posterior criança en ampolla es fa a les nostres caves, a una temperatura i humitat constant, en silenci. Un cop els llevats i el pas del temps ha fet el seu treball, el miracle del cava sense que ningú ho vegi, ja està fet.

Arriba el moment del procés d'aclarit de les ampolles.

El desgorjat (l'operació d'expulsió de les mares de segona

fermentació) es fa a mà, una per una, sota un estricte control de qualitat.

És en aquest moment quan es fa l'addició del licor d'expedició que li donarà la finor i personalitat característica.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color vermell grosella amb reflexos violetes, amb la presència d'una bombolla fina i persistent.

Al nas presenta un ventall aromàtic elegant combinant perfectament les notes florals (violeta) amb la fruita vermella fresca (gerds). En el seu pas per boca es presenta fresc, viu, agradable i molt fàcil de beure amb clar record a la fase olfactiva. Final llarg, llaminer i força persistent.

MARIDATGE

L'elegant sensualitat d'aquest cava el fa atractiu en aperitius i diferents entrants.

Recomanem però alguns plats que creiem poden complementar-se formant una sensacional parella, com per exemple diferents tipus de pasta, pizzas, variat d'arrossos en especial "la paella" o fideuada, també és un bon aliat amb un diferents formatges en especial d'ovella tipus "serrat" o pasta dura.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 5-7°C.

RECONeixEMENTS I DISTINCIONS

Vinari de Plata 2022 / Vinari de Bronze 2017 / Girovi medalla d'Or 2014 / Vinari de Bronze 2020.