CODORNÍU
VINTAGE

ROSE

Un cava rosé deliciosamente afrutado hecho con variedades de uva autóctonas. Tiene una combinación perfecta entre juventud y nobleza. Sus aromas a frutas rojas y su frescura la convierten en una opción ideal para acompañarnos en aperitivos o reuniones informales, y es adecuada para cualquier situación.



ENVEJECIMIENTO
9
MESES

REGIÓN DE ELABORACIÓN
D.O. Cava

VARIEDADES
Monastrell & Garnacha

ANÁLISIS
Contenido alcohólico: 11,5% - 12%
Azúcares residuales: 8 - 10 gr/l
Contiene sulfitos

MADE WITH ORGANIC GRAPES

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGAN

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Delicado color rosa pálido

Aromas a fruta roja y cítricos complementados con toques de masa y yoast por el envejecimiento con lías.

Burbujas finas. Una mousse fina en el paladar con una frescura equilibrada.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o como acompañamiento de platos de pescado azul o arroz. También es un cava excelente para tapas o pescado frito.

CODORNÍU
VINTAGE

ROSE

Un cava rosé deliciosamente afrutado hecho con variedades de uva autóctonas. Tiene una combinación perfecta entre juventud y nobleza. Sus aromas a frutas rojas y su frescura la convierten en una opción ideal para acompañarnos en aperitivos o reuniones informales, y es adecuada para cualquier situación.









VITICULTURA

Las uvas utilizadas en la elaboración del Rosado Codorníu Vintage provienen principalmente de la zona con el clima más mediterráneo de D.O. Cava, donde las variedades locales muestran su carácter auténtico.
Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestro equipo vitivinícola, que trabaja durante todo el año con nuestros proveedores para mejorar continuamente el cultivo, monitorizar la maduración, determinar el momento adecuado para la cosecha y, finalmente, asesorar para que las uvas se transfieran rápida y cuidadosamente a la bodega en perfectas condiciones.

VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de cosecha para cada variedad. Las uvas se depalillan y estrujan para obtener los mostos, que fermentan a una temperatura entre 15º y 17ºC. Los vinos de las diferentes variedades se mezclan y el vino resultante se embotella con el licor de tiraje.

Las botellas pasan por una segunda fermentación seguida de un periodo de envejecimiento en contacto con las lías de las levaduras en nuestras bodegas subterráneas a temperatura constante durante al menos 9 meses,
Esto se conoce como el método tradicional. Finalmente, se degüella el cava y se añade licor de expedición, que determina su dosis.

Serve chilled (5-8°C). If necessary, chill for a couple of hours in an ice bucket with water, salt and ice. Avoid sudden chilling in the freezer. It can be stored upright. We recommend this wine be consumed within a year of purchase.