

Denominación de Origen

Cava

Bodega

Canals Nadal

Vino

Canals Nadal

Tipo y Añada

Brut Rosé

Variedades

Trepat 100%

Crianza

18 meses

Temperatura de servicio

6-7º C

Datos organolépticos

Color rosa fucsia intenso con reflejos rosados. Muy brillante. Burbuja abundante y pequeña.

En nariz nos deja una gran intensidad de frutos rojos muy golosos: caramelo de fresa o frambuesa y fondo de lácteos (yogur).

Tiene una entrada fresca, la burbuja estalla en la boca dejando una sensación de fruta roja madura, paso de boca cremoso con buena acidez y final breve.

Maridaje

Aperitivos sin grasa (marisco, lomo de cerdo embuchado, encurtidos...). Especial para todo tipo de pasta, sobre todo con carne y vegetales. Escudella

Ficha técnica

La uva Trepat se adapta perfectamente a las características de suelo y clima de San Sadurní de Noya y sobre todo, al de las tierras calcáreas de Costers del Segre. Es de rendimiento medio y moderado grado alcohólico que, junto con su excelente acidez vegetal, la hace especial para la elaboración de espumosos de calidad.

Alcohol: 12% volumen.

