



## ROSÉ D.O. CAVA

### La création du vin de base

Les cépages utilisés pour l'élaboration du vin de base de ce Cava sont le Trepât et le Garnacha.

La récolte commence fin septembre avec le Trepât, et se poursuit début octobre avec le Garnacha.

Nous avons choisi le Trepât pour les caractéristiques aromatiques très particulières qu'il confère aux vins tranquilles et aux cavas. Il s'agit d'un cépage autochtone de la région de Conca de Barberà, dans la province de Tarragone.

Il ne représente que 1000 hectares dans toute la Catalogne.

Ses caractéristiques particulières ne dépendent pas seulement de la vinification et du vieillissement, mais aussi des sols, du climat et de la gestion des vignobles.

Les deux cépages sont gardés séparés pendant le processus de vinification. Ils sont égrappés et font l'objet d'un délicat pressurage pneumatique afin d'obtenir le jus, qu'on laisse macérer pendant 10 heures en contact avec les peaux. Ensuite, les peaux et le jus sont séparés, et le jus seul est transféré dans les cuves de fermentation.

La première fermentation se déroule dans des cuves en inox à température contrôlée, entre 15 et 17°C. Dans ces cuves, nous ajoutons des levures sélectionnées de notre propre collection de cultures Freixenet afin de lancer la première fermentation, qui dure entre 10 et 12 jours. Lorsqu'elle est terminée, nous soutirons les vins clairs, les affinons et les filtrons en vue de l'assemblage, de la mise en bouteille et de la seconde fermentation en bouteille.

### Coupage

Trepât et Garnacha

### Notes de dégustation

Robe rose fraise brillante, avec des bulles abondantes et de taille moyenne, qui montent rapidement dans le verre et forment une belle couronne au sommet du verre.

Le nez est merveilleusement fruité, en raison des basses températures de fermentation, comprises entre 15 et 17°C, qui permettent de conserver la plupart des arômes primaires du raisin.

On retrouve de riches arômes floraux et de feuilles de laurier fraîches provenant du Garnacha, qui se mêlent à des notes de fruits rouges (mûre et fraise) mûrs ainsi qu'à des notes exotiques de grenadine, figes sèches et dattes provenant du Trepât. Tout cela se combine avec d'élégantes notes de vieillissement en bouteille à moyen terme.

La bouche est fraîche et légère, douce et séduisante. Les fruits rouges, typiques des cavas Rosado et des vins tranquilles de la région, dominent le palais.

### Analyse

<b>Alcool :</b>	12% vol.
<b>Acidité totale :</b>	3,80 g/l
<b>pH :</b>	2,95
<b>Dosage :</b>	Extra Dry et Dry

### Vieillissement

Entre 10 et 15 mois