



# GRIMAU

## Trencadis Rosat



### Información sobre el cava:

**Denominación de Origen:** Cava.

**Variedad de uva:** Este cava ha sido elaborado con un coupage de Pinot Noir, Garnacha y otras variedades.

**Crianza:** Después de una estricta y delicada selección de las mejores uvas de nuestros viñedos, se realizó la primera fermentación de los diferentes mostos durante 20 días a una temperatura constante entre 16 y 18 ° C en depósitos de acero inoxidable. Después de esta primera fermentación, y una vez hecho el ensamblaje, se realizó la 2ª fermentación en la misma botella siguiendo el método tradicional. Estas pasaron a la profundidad de nuestra cava, donde se han criado por un espacio de tiempo superior a 18 meses.

### Ficha de degustación:

**Color:** Rosado intenso, casi rojizo, brillante y con tonos rubí.

**Aroma:** Un gozo de aroma afrutado, de fresa y frambuesa.

**Gusto:** Buen paso de boca suave y sabroso, es potente y tiene un buen equilibrio entre su rico sabor y su seca estructura ácida.

### Gastronomía:

Es un cava indicado para todas horas, sobre todo para acompañar gran variedad de platos desde los pescados y mariscos hasta las carnes ligeras, aves, pastas y arroces. Servir entre 5 y 7 °.



CAVAS



Gran reserva



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec