

BODEGA MANZANEQUE

D.O. Cava (Requena- Valencia)



PALOMA MÍNGUEZ ROSÉ BRUT ECOLÓGICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha.

VIÑEDO

20 años en el término municipal de Requena (Valencia). Se trabaja con una viticultura ecológica buscando siempre una uva sana, y equilibrada. Con buena acidez. Una excelente materia prima.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío de 6 horas para la extracción de aromas primarios (terpenos). Prensado suavemente quedándonos solo con la fracción mas noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este cava. Dos fermentaciones a baja temperatura, 16 °C, la primera (en depósitos inoxidables) y la segunda (en botella), buscando una gama aromática frutal y floral tan característica en este cava valenciano.

El licor de expedición que hemos utilizado se ha elaborado con el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación, buscando respetar las características originales de este cava.

Crianza en botella de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Cava rosado pálido, muy intenso y con gran complejidad aromática. En nariz ofrece aromas primarios, característicos de un cava rosado delicado, muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante. Tectura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com