

Mistinguett Rosé Brut

N/V · Organic · Trepat (45%) / Garnacha (45%) / Pinot Noir (10%)

D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La vendimia se realiza de manera manual y mecánica, siguiendo un enfoque meticuloso. Las uvas Garnacha y Pinot Noir se recolectan durante la segunda quincena de agosto, mientras que la Trepat se cosecha a inicios de septiembre. La Garnacha aporta al vino cuerpo y notas de frutos rojos, la Pinot Noir contribuye con acidez y aromas florales, y la Trepat añade suavidad y frescura.
- **Proceso de elaboración:** Las uvas se prensan suavemente para obtener un mosto delicado, que se fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a 16 °C y luego se realiza el coupage. Tras el tiraje, las botellas se someten a una segunda fermentación bajo tierra, siguiendo el Método Tradicional, lo que genera finas burbujas. El cava madura 12 meses en botella, desarrollando complejidad y frescura. Finalmente, se extraen las levaduras y se añade el licor de expedición, dejando un contenido de 11,6 g de azúcar residual, listo para su consumo.
- **Presentación:** Se presenta en una elegante botella blanca de 750 ml con corcho DIAM.

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Color salmón con reflejos violáceos.
- **Aromas:** En nariz se revelan delicados aromas de frutas rojas, como fresas y frambuesas, que se entrelazan con notas florales, creando una experiencia olfativa enriquecedora.
- **Sabor:** En el paladar se percibe una entrada delicada y cremosa, con burbujas finas, donde destacan las frutas rojas, como la frambuesa, equilibradas por una refrescante acidez. El final es largo, agradable y sabroso.

GASTRONOMÍA

Este cava es altamente recomendado para acompañar platos como pizza, gambas, cheesecake o carrot cake. Se recomienda servirlo a una temperatura de 5-6°C para realzar su perfil y disfrutar al máximo de esta experiencia culinaria.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 12,0% Vol.
- **Azúcar residual:** 11,6 g/L
- **Acidez total (H2SO4):** 3,75 g/L
- **pH:** 3,15



RECONOCIMIENTOS

Ha recibido diversos premios, incluyendo Silver en los Premis Vinari 2024, 88 puntos en Wine Enthusiast 2022, Silver & Best Buy en tastings.com 2018, y Gold en Gilbert & Gaillard 2018.



VALLFORMOSA