

# Mont Marçal Cava Brut Rosado



## DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen CAVA.  
Variedades de uva: Trepat.  
Producción: 100.000 botellas

## FICHA TÉCNICA

### ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,2 ° (%vol.).  
Acidez total (a.t.): 6,0 g/l.  
Acidez volátil (a.a.): 0,32 g/l.  
Anhídrido sulfuroso total: 70 mg/l.  
Azúcares: 6 g/l.

### ELABORACIÓN

Derrapado de la uva, enfriamiento de la pasta a 12°C, y maceración de 12 horas. Posterior prensado neumático a 0,2 Kg de presión, fraccionamiento del mosto, desfangado estático y fermentación alcohólica durante 15 días a 12-14°C. Trasiegos posteriores a la fermentación alcohólica, clarificación, centrifugado, estabilización tartárica y filtración final.

Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses en cava. Degüelle y adición de licor de expedición pero exento de azúcar.

## NOTA DE CATA

Color: Intenso y atractivo color rosado grosella con tonos azulados y un desprendimiento de finas burbujas y formación de una persistente corona.  
Aroma: Marcado por la fruta roja como la cerezas, moras con un fondo de confitura de ciruela e higos y ligeros caracteres de evolución sobre las levaduras.  
Gusto: En boca sigue mostrándose joven, afrutado, fresco, suave y sobre todo muy elegante.

## GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Es un cava ideal para acompañar como aperitivo y en una gran variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta carnes ligeras, pastas, arroces, ensaladas, ahumados, embutidos, etc. La fina presencia del gas carbónico lo hacen refrescante y un complemento ideal para acompañar las digestiones.

Se recomienda servir a 6°C y conservar en un lugar fresco y seco. El cava no mejora con el paso del tiempo una vez ha sido expedido en bodega, por lo que se aconseja que sea consumido cuanto antes y no dejar pasar más de 20 meses desde su adquisición.