

# Germán Gilabert

## El Edén rosé

### Écologique

### Cava Brut Nature

### Garnacha



#### APPELLATION

D'ORIGINE:	Cava.
CLIMAT:	Méditerranéen.
LIEU:	Santa Fe del Penedes.
RAISIN(S):	100% Garnacha.
SOL(S):	Sable et Pierre calcaire.
ÉLEVATION:	350 mètres.
ÂGE DU VIN:	Entre 40 et 50 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	Durable
ÉMONDAGE:	En Vaso.
PRODUCTION:	2000 boîtes.



Le cava est le vin pétillant le plus célèbre d'Espagne. Pour être considéré Cava, le vin doit être fait avec la méthode Champenoise ou méthode traditionnelle, où la fermentation secondaire se produit à l'intérieur de la bouteille. Le 95% de la production du Cava est centrée autour de la zone du Penedés de la Catalogne, située au sud-ouest de Barcelone. C'est ainsi la boisson la plus populaire dans les bars à tapas de Barcelone. Les raisins autochtones Garnacha, utilisés dans le German Gilabert El Edén rosé, sont originaires de l'Alt Penedès, lieu où on trouve les parcelles d'élevage les plus importantes de la région. Le vin est mis en bouteille sans aucun sucre ou Brut Nature German Gilabert. El Edén rosé est une cuvée faite spécialement pour la famille Pastor Gilabert par Vinos de Terruños, en collaboration avec un oenologue expérimenté et très connaisseur de la production du cava.

**Vinification:** fermenté dans des réservoirs en acier inoxydable, le vin base reste sur les lies pendant 45 jours ; la deuxième fermentation se produit dans la bouteille grâce à la méthode Champenoise ; élevé sur les lies entre 18 et 20 mois avant le dégorgement. Mis en bouteille sans dosage.

**Caractère:** frais, bulle fine, notes d'agrumes et de minéraux, corps moyen, élégant, concentré, sèche et large.

**Mariage:** fruits de mer, thon, saveurs asiatiques, morue, jambon et croquettes