

# German Gilabert

## Orgánico

### Cava Trepat Rosat



#### DENOMINACIÓN

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| DE ORIGEN:           | Cava                     |
| CLIMA:               | Mediterraneo             |
| LOCALIDAD:           | Santa Fe del Penedés     |
| UVA (S):             | 80% Trepat, 20% Garnacha |
| SUELO (S):           | Arena y Piedra caliza    |
| ALTITUD:             | 350 metros               |
| EDAD DE LA VIÑA:     | 40 - 50 años             |
| TIPO DE AGRICULTURA: | Sostenible               |
| PODA:                | En Vaso                  |
| PRODUCCIÓN:          | 2000 cajas               |



El cava es el vino espumoso más famoso en España. Con el fin de ser llamado Cava, el vino tiene que estar elaborado por el método de Champaña o método tradicional, donde la fermentación secundaria ocurre en la botella. El 95% de la producción del Cava se centra alrededor de la zona del Penedés de Cataluña, una zona situada justo al suroeste de Barcelona. Considerada la bebida de elección en los bares de tapas de Barcelona. Las uvas autóctonas Trepat y Garnacha utilizadas para el German Gilabert Rosat provienen del Alt Penedès, donde se encuentran las mayores parcelas de elevación en la región. El vino se embotella sin azúcar añadido o Brut Nature. German Gilabert Rosat es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con un viticultor, que tiene raíces profundas y un profundo conocimiento de la producción de cava.

**Vinificación:** Fermentado en depósitos de acero inoxidable; Vino base descansa sobre lías durante 45 días; Segunda fermentación en la botella por el método Champenoise; Criado en las lías durante 18 a 20 meses antes del degüelle; Embotellada sin dosificación.

**Carácter:** fresco, burbuja fina, de cítricos, de minerales, de cuerpo medio, elegante, concentrado, seco y largo.

**Gastronomía:** Mariscos, atún, alimentos asiáticos, pan con tomate.