



BRUT



ANTIGVA

BRUT ROSÉ

CAVA

750 ml

11,5% vol

Produced by ANTIGVA Compañía Agroalimentaria Española del Mediterráneo © by R.E. 2025 S. - Tomillo de Tio - Spain



Tipo de vino: Brut.

Denominación de origen: CAVA

Variedad: Trepat 60% y Monastrell 40%.

Grado alcohólico: 11,5% Vol.

Crianza: mínima de 12 meses en rima.

Elaboración: Método tradicional

Producción: Limitada.

Nota de cata

Aspecto Visual

Color rosa salmón pálido con destellos brillantes, burbuja abundante formación de tamaño medio con desprendimiento constante y excelente mantenimiento de corona.

Aspecto Olfativo

Aromas a frutas silvestres y tonos de crianza que sobresalen por encima de los aromas primarios. Limpio, potente y atractivo.

Aspecto Gustativo

Bien dotado de sabores, con buena persistencia de carbónico.

Brut Rosé es un cava espontáneo, joven y radiante, elaborado especialmente para tomar como aperitivo, entre comidas y como copa de noche.

Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.