



## SEGURA VIUDAS BRUT ROSÉ



### Proceso de Elaboración

Brut Rosé de Segura Viudas es un claro ejemplo de como tiene que ser un cava rosado, por su intensa fruta tanto en aroma como en boca, su vivo color y su finura. Buscando el perfecto equilibrio entre la fruta y la crianza, el coupage de este rosado está compuesto por dos variedades de uvas tintas: la Pinot Noir y la Garnacha, cada una aportando su particular carácter.

El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kg para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.

Elaborado con la uva Garnacha y Pinot Noir. La Pinot Noir le aporta la fruta fresca, la finura, el toque especiado y la intensidad aromática. La Garnacha contribuye a hacerlo más sabroso

El sistema tradicional de maceración se hace con las pieles de la uva para obtener el color de este rosado y que el mosto se impregne del aroma de la uva.

- La variedad Trepat se macera durante 24 horas a 12-14 °C
- La variedad Garnacha se macera durante 12 horas a 16-18 °C

El coupage del Brut Rosé procede de 7 vinos diferentes de las dos variedades de uva.

La primera y segunda fermentación es realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan identidad propia.

El tiempo de crianza sobre lías de este rosado es inferior al resto de nuestros cavas pues nuestra intención es mantener los aromas propios de la variedad. Un mínimo de 12 meses en contacto con sus lías le darán al rosado el equilibrio justo entre aromas a fruta y complejidad. La fruta procede de la propia variedad de uva y la complejidad le viene del proceso de autólisis de las levaduras durante la segunda fermentación en botella, donde las propiedades de las levaduras pasan al vino enriqueciéndolo en sabores y matices.

La versatilidad de este rosado, con su punto justo de azúcar, pues sólo tiene 9 gramos, lo hacen un acompañante ideal de cualquier aperitivo, comida al aire libre o bebida de terraza



### Coupage

Garnacha y Pinot Noir



### Notas de cata

Color rosa fresa con matices salmón o piel de cebolla en capa fina. Burbujas abundantes, finas y constantes que forman una media corona. Aromas afrutados de juventud que recuerdan la frambuesa, la grosella y la granada. Al beberlo resulta fresco, con buena presencia de frutas (cereza confitada) y ligera acidez.

Tiene un toque goloso que se extiende por el paladar y que lo hace extremadamente apetecible.



### Análisis

Grado alcohólico:	12 % vol
Acidez total:	3,4 g/l
pH	3,08
Dosage:	9 g/l



GIROVI 2022 - Girona (España)



Barcelona Rosé International  
Bubble Awards - 2022 BWB



Mundus Vini Spring Tasting 2020  
- Best of Show Cava Rosé



Decanter World Wine Awards  
2020, UK