



CAVA I TANT BRUT ROSÉ PINOT NOIR



Bodega: I TANT VINS, S.L.

Enólogo: Joan Angel Lliberia

Viticultura: Joan Angel Lliberia

Ubicación: Vilafranca del Penedés

Denominación de Origen: DO Penedés

Variedad: 100% Pinot Noir

Contenido Alcohólico: 11.5% vol.

Acidez Total: 4.6 ATS

Azúcar Residual: 7 g/l.

Viñedos: De entre 20 a 40 años, gestionados por nuestro equipo.

Suelo: calcáreo

Formación: Espalderas

Densidad de Plantación: Entre 2300 y 2500 viñas por hectárea de acuerdo a las parcelas y orografía del terreno.



Altitud: 800 m

Clima: Mediterráneo, la influencia del mar y la gran cantidad de exposición solar en la región de Penedés con clima caluroso, ideal para el Pinot Noir.

Pluviometría: 500 – 600 l/ año

Vinificación: La calidad de nuestros cavas procede del buen cuidado que damos a los viñedos. Vendimiando las mejores uvas para luego llevarlas a bodega y tras una año de trabajo en el campo elaborar cavas de calidad. Empezamos con una suave extracción con la que obtenemos el mosto, tras 8 horas de maceración con el objetivo de extraer aromas y color.

La segunda fermentación tiene lugar de forma pausada y cuidada en una parte especial de la cava ubicada a 10 metros de profundidad del suelo, ideal para que nuestro cava envejezca durante aproximadamente 14 meses.

Perfil del Cava: Máxima expresión de la variedad Pinot Noir en suelos de Penedés.

Notas de Cata: I Tant Brut Rosé presenta un atractivo color cereza intenso con matices brillantes de color salmón. Presenta un fino rosario de burbujas que forman una verdadera corona. La nariz es rica en sabores o frutas silvestres y grosella. Apunta a una maduración ligera y reducida que produce una gran elegancia. En boca comienza con notas especiadas. Las burbujas finas y duraderas están bien equilibradas por una acidez adecuada. Deja un recuerdo tostado y un final generoso y dulce.

Maridaje: Ideal para todo tipo de aperitivos y entradas tanto frías como calientes. Delicioso con pollo en salsa, sushi y todo tipo de pastelería fina.

Conservación: En lugar seco y oscuro durante los próximos 3 años