



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

## VILARNAU ROSÉ DELICAT BRUT RESERVA ORGANIC



### WEINBERGE

Unsere Garnacha und Pinot Noir Rebflächen liegen nahe unseres Weingutes "Vilarnau d'Espells" und sind seit 2015 zertifizierte biologische Anbauflächen, gleichbedeutend für uns mit dem bestmöglichen Respekt für die Artenvielfalt der heimischen Flora und Fauna.

### WEINBEREITUNG

Direkt nach Eintreffen der Trauben im Weingut werden diese runtergekühlt. So schützen wir die aromatische Basis in den Schalen, die später für die Primäraromen verantwortlich ist. Die Moste der Garnacha und Pinot Noir Reben werden separat in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C für 30 Tage fermentiert. Im Anschluss daran werden die beiden Grundweine vermählt und abgefüllt, so dass die zweite Gärung in der Flasche bei konstant 15°C über 6 Wochen in unseren unterirdischen Kellern stattfindet. Der Cava liegt mind. 15 Monate auf der Hefe.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Vilarnau Organic Brut Reserva Rosado präsentiert sich in einem blassen Pink. Sehr intensive zeigt er sich mit großer aromatischer Komplexität. In der Nase die Primäraromen von Veilchen in Kombination reifer roter Beeren: Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Am Gaumen weich, sehr cremig, frisch und elegant.

### SPEISE- UND SERVIEREMPFEHLUNG

Dieser sehr fruchtige und frische Cava sollte zwischen 6 und 8°C serviert werden. Er ist perfekt als Aperitif einsetzbar oder ein idealer Begleiter zu Pasta, Pizza und Paella.



FÜR VEGANER GEEIGNET.

**Weinbaugebiet:** D.O. Cava

**Alkohol:** 12% vol.

**TYP:** Reserva

**PH-Wert:** 2,93

**Rebsorten:** 85% Garnacha, 15%  
Pinot Noir

**Gesamtsäure:** 7,1 g/l

**Restzucker:** 8 g/l

**Ausbau:** mehr als 15 Monate in der  
Flasche.