

# BRUT RESERVA

## ROSÉ

**V**  
**VILARNAU**  
BARCELONA



**WEINBAUGEBIET:** D.O. Cava

**TYP:** Reserva

**REBSORTEN:** 85 Trepat, 15% Pinot Noir.

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

**ALKOHOL:** 12% vol.

**PH-WERT:** 3..15

**GESAMTSÄURE:** 5.5 g/l

**RESTZUCKER:** 10 g/l

**ERSTER VERKAUFTER JAHRGANG:** 2013

## WEINBERGE

Unsere Pinot Noir Rebflächen wurden 1991 als eine der ersten im Penedès angepflanzt. Durch dieses Alter von 10-20 Jahren können wir qualitative hochwertige Trauben produzieren. Das Trepat Rebgut kommt von den Rebflächen des Gebietes Conca de Barbera. Sowohl die Trepat Reben als auch die Beeren sind groß und kompakt und eignen sich so hervorragend für die Herstellung eines Rosés. Der Knospenaufbruch findet früh statt, wobei die Reife eher spät eintritt, so dass diese Rebsorte zwischen Ende September und Anfang Oktober gelesen wird. Gemeinsam mit der Parellada ist sie eine der letzten Rebsorten, die zur Kellerei gebracht wird.

## WEINBEREITUNG

Die roten Trepat und Pinot Noir Trauben werden bei 8°C für 18 Stunden mazeriert, um aus den Schalen ein Maximum an Farbe und Aroma zu extrahieren, da sich die Farbpigmente dieser Sorte hauptsächlich in ihrer Haut befinden.

Durch das Runterkühlen der Trauben schützen wir diese Farbpigmente und auch die Stoffe, die später während der Fermentation und bei dem Grundwein die Primäraromen liefern, die charakteristischen für diese Rebsorten sind: florale Noten von Veilchen und Rosen sowie Aromen von reifen roten Früchten wie Erdbeeren und Blaubeeren.

Nach der Mazeration wird der pinkfarbene Most gekeltert und separat in Stahltanks für 30 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 14°C vergoren. 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 stattfindet. Der Cava liegt mind. 15 Monate auf der Hefe.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser pinkfarbene Cava mit großer aromatischer Komplexität weist die mediterranen Charakterzüge unserer Region auf.

## SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

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.

### KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es | Tel: +34 956 357 000  
CTRA. ESPIELLS, KM 1,4. 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA  
BARCELONA (SPAIN) | [WWW.VILARNAU.ES](http://WWW.VILARNAU.ES)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino