



EUDALD Brut Rosat

Cava elaborat a partir de raïm Pinot Noir. procedent de terres frescas, calcàries i amb fons d'argila.

Viticultura

Parcel·la

Finca: La Torre

Hectàrees: 1.5

Altitud: 230 meters high

Localitat: Subirats

DOQ: Penedès

Plantació

Varietat: Pinot Noir

Cultiu: Ecològic

Núm, plantes: 2945

Any plantació: 2015

Conducció: Emparrat

Peu: 1103 PAUSEN

Dades tècniques

Grau alcohòlic: 14°C

Certificacions: ecològic i vegan

Nota de tast

Color

Daurat pàl·lid amb tonalitats brillants en nas.

Nas

Aromes florals (flor d'ametller) es combinen amb els de fruites madures (pinya, codony, compota) i els aromes de la bóta (torrats, vainilles, cafès)

Boca

Equilibrat amb cos i glicèric, untuós i a la vegada transmet sensació de frescor, notes tropicals.

Maridatge

Formatges, foies, canapès, paella de marisc, sushi, bacallà amb pèsols i carxofes i carns blanques.

Temperatura servei:





EUDALD Brut Rosado

Cavas elaborados a partir de la uva Pinot Noir procedente de tierras frescas, calcáreas con fondo arcilloso

Viticultura

Parcela

Finca: La Torre

Hectareas: 1.5

Altitud: 230 meters high

Localidad: Subirats

DOQ: Penedès

Plantacion

Variedad: Pinot Noir

Cultivo: Ecològic

Núm, plantas: 2945

Año plantacion: 2015

Conducción: Emparrat

Pie: 1103 PAUSEN

Datos tecnicos

Grado alcoholico: 14°C

Certificados: ecologica y vegana

Nota de cata

Color

Rosado suave

Nariz

Potente, podemos encontrar notas de pasteleria sobre fondos cítricos.

Boca

La burbuja es agradable y constante. Su paso por boca es agradable gracias a su acidez. El post gusto es largo y sabroso, donde destacan los frutos rojos y su dulzor

Maridaje

Aperitivos, queso de vaca, dátiles con jamón, carpaccios.

Temperatura servicio: 5-8°





EUDALD Cava Off-Dry Rose

Cavas produced from pinot noir grapes from the flatter vineyards that surround the farmhouse. Gravelly, sandy and fresh soil yields wines with just the right acidity to create fine cava

Viticulture

Vineyard information

Vineyard: La Torre

Hectares: 1.5

Altitude: 230 meters high

Location: Subirats

DOQ: Penedès

Vines information

Variety: Pinot Noir

Agriculture: Organic farming

Vines number: 2945

Planting year: 2015

Management: Trained on Wires

Rootstock: 1103 Pausen

Technical information

Alcohol content: 11,5°C

Certifications: organic and vegan

Tasting note

Color

Pale straw colour, a slow and continuous stream forms a persistent crown of small bubbles.

Nose

Ripe fruit on the nose apple and pear.

Mouth

Soft and persistent bouquet leaving a pleasant acidity.

Pairing

Aperitifs, smoked food, cold cuts, grilled fish or fish with sauce, seafood, warm or cold salads, duck or chicken.

Service recommended temperature: 5-8°C

