

# DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

## FICHA TECNICA



### CAVA TRES NAUS Brut Rosado - palido -

TIPO DE VINO	Espumoso ROSADO - Método Tradicional -
D. O.	D.O. CAVA
TIPOLOGIA	BRUT
VARIETADES	Trepat
CRIANZA	Desde 12 Meses 2ª Fermentación en botella
PRESENTACIÓN	75cl.
GRADO ALC.	11,5% vol.
ACIDEZ TOTAL Tart.	5,05 g/l.
AZÚCAR RESIDUAL	6 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

### ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Selección de viñas de las zonas de Conca de Barberà. Vinificación monovarietal. Despalillado, estrujado y desfangado. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (15°C - 17°C) para proceder al tiraje y posteriormente empezar la segunda fermentación en botella. Durante la autólisis el Trepat transfiere el carácter y personalidad únicos del terruño y zona. Aproximadamente 12 meses más tarde se degüella y añade licor de expedición correspondiente para su disfrute.

### DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Vista Rosa pálido brillante con tonos sutiles asalmonados. Burbuja elegante e integrada.  
Nariz Aromas muy sutiles, elegantes y limpios, florales combinados con frutas silvestres y fruta blanca, reposando sobre notas finas de crianza.  
En Boca es un espumoso expresivo y aromático. Entrada amable, equilibrado y con perfecta integración de carbónico, acidez refrescante y cuerpo ligero.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** La Paella, arroz negro y risottos son el fuerte aunque podemos incluir la cocina asiática, bien aromática como los carpaccios de pescado y carne o el estilo más popular; sushi japonés.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Recomendamos entre 6°C y 8°C.



CELLERS DOMENYS

1917

