



## Cava Vita Vivet Rosé Brut Seleccio

### Algemeen

Celler Jan Vidal is een referentie in de streek van Penedès. Het is een familiedomein waar kwaliteit hoog in het vaandel wordt gedragen. De wijngaarden situeren zich tussen Alt Penedès en Baix Penedès.

De invloed van de Middellandse zee en de bergen zorgt voor een ideale setting naar wijngaarden toe. Het mediterraans klimaat gecombineerd met de frisheid van de zee en bergen zorgt voor de perfecte factoren om kwaliteitswijn/cava te maken. De beste druiven worden geselecteerd om een constante kwaliteit te garanderen.

De Vita Vivet rosé is een blend van Pinot Noir en Trepat. De cava rijpt gedurende 12 maanden sur lattes, dit geeft hem reeds een voorsprong op andere cava's die standaard 9 maanden moet rijpen. Dit zorgt ook voor iets meer complexiteit en structuur in neus en mond.

### Soort

Rosé fris

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Klei, Stenen

### Druif

Pinot Noir, Trepat

### Land

Spanje

### Regio

Catalunië

### Jaargang

0

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens zalmroze.

### Geur

Volle aromatische neus met kruiden, rood fruit, eucalyptus, snoep en floraliteit. De Pinot Noir zorgt voor de kruidige toets, terwijl de Trepat het fruitige gedeelte voor zich neemt.

### Smaak

In de mond evenwichtig, vol fruitig met mooie afdronk en de nodige frisheid.



### **Gastronomie**

Lekker als aperitief maar ook bij kleine gerechtjes/hapjes is er voldoende stevigheid om deze van antwoord te dienen.

### **Lekker bij**

Aperitief, BBQ, Charcuterie, Dessert met fruit, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Salades

### **Alcoholgehalte**

11.50 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Minimaal bewaarpotentieel**

3 jaar