



CASA ROJO®

Moltó Negre

TREPAT



100, E=278kJ/66kcal.
INGREDIENTES
R.E.Nº 500173-ES

ELABORACIÓN

Vendimia manual durante la primera semana de septiembre, basada en un muestreo previo que garantiza la selección de los mejores racimos en su punto óptimo de maduración. Los racimos se prensan suavemente para extraer el mosto flor, destinado a la elaboración del vino base. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (16 °C), preservando así los aromas frutales característicos de la variedad. Una vez concluida la fermentación, obtenemos nuestro vino base Trepát, el cual pasa a la segunda fermentación en botella, seguida de una crianza mínima de 10 meses sobre sus lías, aportando complejidad y elegancia al cava.

UVA

100% Trepát

MILLÉSIME

2024

GRADO ALCOHÓLICO

11,5% vol.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un color amarillo pajizo con destellos dorados, acompañado de una fina burbuja de desprendimiento continuo y elegante.

En nariz, sorprende con una buena intensidad aromática, donde destacan notas frescas de manzana verde y cítricos, acompañadas de ligeros matices florales, lácteos y sutiles toques de repostería que aportan complejidad.

En boca, tiene un ataque fresco y vibrante, con un carbónico perfectamente integrado que realza su carácter. Su paso es delicadamente afrutado, con una acidez equilibrada que le confiere frescura y un final largo con recuerdos a hierbas mediterráneas y almendra tostada.