



ACQUISTATO IL

"Molto Negre" Brut Nature Rosé Cava

2019



Svinando

La pecora nera delle bollicine

Il Trepas è un vitigno originario della regione spagnola della Catalogna, e più precisamente della zona del Conca de Barberà nella provincia di Tarragona. Si ritiene che il suo nome derivi dal termine catalano "trèpate", che significa arrampicarsi o scalare, in riferimento al particolare portamento dei grappoli maturi sulla pianta. Varietà a bacca rossa, viene utilizzata principalmente per produrre vini rossi secchi. In questo caso, però, Casa Rojo la utilizza come base per uno spumante Cava. Si parte con una vendemmia manuale nella prima settimana di settembre, quando l'uva è ormai giunta a un grado ottimale di maturazione. In cantina è prevista una veloce macerazione sulle bucce di 2 ore che permette una sufficiente estrazione di aromi e colore. Segue la pressatura soffice e la fermentazione, svolta in questo caso in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura. La fermentazione avviene in bottiglia, secondo il Metodo Classico. Colore rosa pallido con brillanti riflessi dorati, la bollicina è delicata e di piccole dimensioni. Profumi di buona intensità, con aromi di piccoli frutti rossi uniti ad agrumi, burro e delicate note di pasticceria. In bocca è fruttato e cremoso, con sentori di liquirizia ed una buona acidità che gli dona un finale fresco e persistente. La pecora nera delle bollicine! Produzione limitata.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante Cava

Provenienza Catalogna

Uve 100% Trepas

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Raccolta e selezione manuale, macerazione di 2 ore al fine di estrarre al massimo l'aromaticità. Leggera pressatura di solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox a bassa temperatura.

Sensazioni Dal colore rosa molto tenue con riflessi dorati. Bollicina fine, lenta, costante. Una vera esplosione di frutti rossi abbinati ad agrumi, latticini ed alcune delicate note di pasticceria. Gustoso, con una carbonica ben integrata e piacevole al palato. Finale molto fruttato e cremoso con sentori di liquirizia e un'ottima acidità che gli conferisce un finale fresco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.