

## VILARNAU BRUT ROSE

**DO:** Cava, (Sant Sadurni de Noya) Cataluña

**Composición:** 90% Trepat, 10% Pinot Noir

Elaborado con el método Champenoise

**Crianza:** Más de 12 meses en barrica

**Vista:** *Presenta un color salmón muy brillante, con desprendimiento abundante de burbujas de tamaño medio que forman persistentes rosarios en la copa.*

**Nariz:** *De buen intensidad aromática. Destacan los frutos rojos como la fresa y la frambuesa con un ligero recuerdo a levaduras.*

**Gusto:** *En boca es suave, fresco, con buen paso y equilibrada acidez. Sensaciones táctiles y cremosas con cierto toque balsámico en vía retronasal*

**Temperatura de Servicio:** 10- 13ª C

**Maridaje:** Ideal como aperitivo y para acompañar pizzas, pastas, sushi y platillos mexicanos medianamente condimentados

