



## Cava DO Brut Rosat

Pupitre, Cellers de l'Arboç

Cava rosato dall'anima catalana

### Descrizione:

Con il Pupitre Rosado, i viticoltori di Cellers de l'Arboç dimostrano in modo impressionante il potenziale del vitigno autoctono Trepát. È proprio questo vitigno a conferire a questo Cava rosato il suo elegante profilo aromatico, caratterizzato da delicati sentori di frutta rossa e da una vivace freschezza. La maturazione sui lieviti, della durata minima di dodici mesi, garantisce una consistenza morbida e un perlage armoniosamente integrato. Il risultato è un cava rosato di grande carattere, che unisce con eleganza raffinatezza, leggerezza mediterranea e piacere senza pretese.

### Profilo aromatico:

### Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Cellers de l'Arboç

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 11.5%

**Uva:** 100% Trepát

**Numero articolo:** 14691--

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### **Cava DO Brut Rosat**

Pupitre  
Cellers de l'Arboç

**Paese di origine:** Spagna  
**Uva:** 100% Trepat  
**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 11.5%

**Temperatura:** Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.