



Castell Sant Antoni



Technical data

Gran Rosat Pinot Noir

NAME:	GRAN ROSAT PINOT NOIR
TYPE:	BRUT NATURE
AGEING:	+ 80 MONTHS
COLOR:	ROSÉ
ALCOHOL:	12 % VOL
TOTAL ACIDITY (ATT):	5,60 g/L
SUGARS:	1,60 g/L
VARIETIES:	PINOT NOIR
WINEMAKING:	COLD-SOAK MACERATION (12-20H), PRIOR TO FERMENTATION. SECONDARY FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD WITH EXTENDED LEES CONTACT.
TASTING NOTE:	COLOUR: INTENSE CHERRY-LIKE ROSÉ WITH BRILLIANT REFLECTIONS. SMALL-SIZED BUBBLE, ASCENDING IN NUMEROUS CHAIN-OF-PEARLS FORMATIONS. NOSE: RIPE RED FRUIT AROMAS (STRAWBERRY, RASPBERRY AND CHERRY), FOLLOWED BY NOTES OF TOASTED BREAD AND YEAST. TASTE: INTENSE, DRY AND BALANCED. FULL-BODIED. LINGERING AFTERTASTE.

Passeig del Parc, 13 – 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona – Spain – Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com


Castell
Sant Antoni

JAZZ
NATURE

Fitxa Tècnica/ Gran Rosat Pinot Noir



NOM:	GRAN ROSAT PINOT NOIR
TIPUS:	BRUT NATURE
COLOR:	ROSAT
CRIANÇA:	+ 80 MESOS
ALCOHOL:	12 % VOL
ACIDESA TOTAL (ATT):	5,60 g/L
SUCRES TOTALS:	1,60 g/L
VARIETATS:	PINOT NOIR
ELABORACIÓ:	MACERACIÓ CURTA (12-20H) DEL RAÏM EN FRED, I FERMENTACIÓ POSTERIOR. REALITZACIÓ DE LA SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL. CRIANÇA MÍNIMA DE 48 MESOS SOBRE LES PRÒPIES MARES.
NOTA DE TAST:	COLOR CIRERA INTENS AMB REFLEXOS BRILLANTS, ROSAT DE CAPA MITJA. BOMBOLLA MOLT FINA, ASCENDENT EN NOMBROSOS COLLARETS DE PERLES, I CULMINANT EN LA FORMACIÓ DE CORONA. EN NAS , AROMES DE FRUITA VERMELLA MADURA (CIRERA, GERDS I MADUIXES), A MÉS DE CERTES NOTES CÍTRIQUES I AROMES DE PA TORRAT I LLEVATS, CARACTERÍSTICS DE LA LLARGA CRIANÇA. EN BOCA ÉS CREMÓS, LLARG I EQUILIBRAT, AMB UNA BONA ACIDESA QUE ÉS COMPENSADA PEL VOLUM EN BOCA I LA EXCEL·LENT INTEGRACIÓ DEL CARBÒNIC. EL FINAL DE BOCA ÉS LLARG I AGRADABLE, AMB UN POSTGUST ON RETORNEN LES AROMES DE FRUITA VERMELLA MADURA.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com



Castell Sant Antoni

Ficha Técnica

Gran Rosat Pinot Noir



TIPO:	BRUT NATURE
CRIANZA:	+ 80 MESES
COLOR:	ROSADO
ALCOHOL:	12 % VOL
ACIDEZ TOTAL (ATT):	5,60 g/L
AZÚCAR TOTAL:	1,60 g/L
VARIEDADES:	PINOT NOIR
ELABORACIÓN:	MACERACIÓN CORTA EN FRÍO, Y FERMENTACIÓN POSTERIOR. REALIZACIÓN DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL, CON CRIANZA SOBRE SUS LÍAS.
NOTA DE CATA:	COLOR CEREZA INTENSO CON REFLEJOS BRILLANTES, ROSADO DE CAPA MEDIA. BURBUJA MUY FINA, ASCENDENTE EN NUMEROSOS ROSARIOS, Y CULMINANDO EN LA FORMACIÓN DE CORONA. EN NARIZ AROMAS DE FRUTA ROJA MADURA (CEREZA, FRAMBUESA Y FRESAS), ADEMÁS DE CIERTAS NOTAS CÍTRICAS Y AROMAS DE PAN TOSTADO Y LEVADURAS, CARACTERÍSTICOS DE SU LARGA CRIANZA. EN BOCA ES CREMOSO, LARGO Y EQUILIBRADO, CON UNA BUENA ACIDEZ QUE ES COMPENSADA POR EL VOLUMEN EN BOCA Y LA EXCELENTE INTEGRACIÓN DEL CARBÓNICO. EL FINAL DE BOCA ES LARGO Y AGRADABLE, CON UN POSTGUSTO DONDE REGRESAN LOS AROMAS DE FRUTA ROJA MADURA.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com