



Castell  
Sant Antoni

JAZZ  
NATURE

### Technical data



<b>NAME:</b>	<b>JAZZ NATURE BRUT ROSÉ</b>
<b>TYPE:</b>	BRUT
<b>COLOR:</b>	ROSÉ
<b>AGEING TIME:</b>	± 24 MONTHS
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>TOTAL ACIDITY (ATT):</b>	5,75 g/L
<b>SUGARS:</b>	4 g/L
<b>VARIETIES:</b>	GARNATXA, TREPAT
<b>WINEMAKING:</b>	SHORT MACERATION UNDER LOW TEMPERATURE, AND SINGLE-VARIETY FERMENTATION, WITH LATER BLENDING (COUPAGE) AND SECOND FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD, WITH EXTENDED LEES CONTACT.
<b>TASTING NOTE:</b>	<b>COLOR:</b> PALE STRAWBERRY-LIKE ROSÉ. CLEAN, BRIGHT AND BRILLIANT IN APPEARANCE, SHOWING BLUE AND VIOLET REFLECTIONS. ABUNDANT BUT SMALL BUBBLES. <b>NOSE:</b> FRESH STRAWBERRY AND RASPBERRY AROMAS; CITRUS BLOSSOM, BREAD DOUGH. <b>TASTE:</b> FRESH AND CRISP, GOOD BALANCE IN MID-PALATE AND FINISH.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



Castell  
Sant Antoni

JAZZ  
NATURE

## Fitxa Tècnica



<b>NOM:</b>	<b>JAZZ NATURE BRUT ROSÉ</b>
<b>TIPUS:</b>	BRUT
<b>COLOR:</b>	ROSAT
<b>CRIANÇA:</b>	+ 24 MESOS
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>ACIDESA TOTAL (ATT):</b>	5,75 g/L
<b>SUCRES TOTALS:</b>	4 g/L
<b>VARIETATS:</b>	GARNATXA, TREPAT
<b>ELABORACIÓ:</b>	MACERACIÓ CURTA (12-20H) DEL RAÏM EN FRED I FERMENTACIÓ POSTERIOR DE CADA VARIETAT PER SEPARAT. REALITZACIÓ DE LA SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL, AMB CRIANÇA SOBRE LES SEVES PRÒPIES MARES.
<b>NOTA DE TAST:</b>	<b>COLOR</b> ROSAT MADUIXA PÀLID, LÍMPID I BRILLANT, AMB REFLEXOS VIOLÀCIS. BOMBOLLA ABUNDANT EN EL SERVEI, D'ASCENDÈNCIA VELOÇ I ORDENADA EN ROSARIS. EN <b>NAS</b> , ÉS FRANC I LLAMINER. DESTAQUEN LES AROMES DE MADUIXA FRESCA I GERDS, A MÉS DE CERTES NOTES CÍTRIQUES I FLORALS. APAREIXEN TAMBÉ CERTES NOTES DE PA BLANC I LLEVATS. EN <b>BOCA</b> TÉ UNA ENTRADA LLAMINERA, CRUIXENT I INTENSA. LA SEVA ACIDESA ÉS CORRECTA, I AMB EL SEU CARBÒNIC BÉN INTEGRAT CONFEREIXEN SENSACIÓ DE FRESCOR. ÉS EQUILIBRAT EN CONJUNT, DEIXANT UNA SENSACIÓ FINAL AGRADABLE I DURADORA, ON TORNEM A TROBAR LES AROMES MÉS LLAMINERES DE LA MADUIXA MADURA.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



Castell  
Sant Antoni

**JAZZ  
NATURE**

### Ficha Técnica



<b>NOMBRE:</b>	<b>JAZZ NATURE BRUT ROSÉ</b>
<b>TIPO:</b>	BRUT
<b>COLOR:</b>	ROSADO
<b>CRIANZA:</b>	+ 24 MESES
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>ACIDEZ TOTAL (ATT):</b>	5,75 g/L
<b>AZÚCAR TOTAL:</b>	4 g/L
<b>VARIEDADES:</b>	GARNATXA, TREPAT
<b>ELABORACIÓN:</b>	MACERACIÓN CORTA (12-20H) DE LA UVA EN FRÍO Y FERMENTACIÓN POSTERIOR DE CADA VARIEDAD POR SEPARADO. REALIZACIÓN DE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL, CON CRIANZA SOBRE SUS LÍAS.
<b>NOTA DE CATA:</b>	<b>COLOR</b> ROSADO-FRESA PALIDO, LÍMPIDO Y BRILLANTE, CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. BURBUJA ABUNDANTE EN EL SERVICIO, DE ASCENDENCIA VELOZ Y ORDENADA EN ROSARIOS. EN <b>NARIZ</b> , ES FRANCO Y GOLOSO. DESTACAN LOS AROMAS DE FRESA FRESCA Y FRAMBUESA, ADEMÁS DE CIERTAS NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES. APARECEN TAMBIÉN CIERTAS NOTAS DE PAN BLANCO Y LEVADURAS. EN <b>BOCA</b> TIENE UNA ENTRADA GOLOSA, CRUJIENTE Y INTENSA. SU ACIDEZ ES CORRECTA, Y SU CARBÓNICO BIEN INTEGRADA CONFIEREN SENSACIÓN DE FRESCOR. ES EQUILIBRADO EN CONJUNTO, DEJANDO UNA SENSACIÓN FINAL AGRADABLE Y DURADERA, DONDE VOLVEMOS A ENCONTRAR LOS AROMAS MAS GOLOSOS DE LA FRESA MADURA.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)