

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Josep Masachs Cava Dignitat Brut Rosé
Vinicola	Josep Masachs
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Cava
Tipo	espumante
Castas	Trepat, Garnacha e Monastrell
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	11 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cava é a mais famosa denominação de origem para os espumantes espanhóis elaborados pelo método tradicional, onde a segunda fermentação ocorre nas garrafas. O nome da D.O. é uma referência as caves subterrâneas, onde os vinhos são envelhecidos.

Dignitat rosé foi elaborado por Josep Masachs, um famoso produtor do estilo. Ele foi originado em Torrelles de Foix, a poucos quilômetros de Saint Sarní d'Anoi, epicentro da produção de espumantes no país. A cidade está inserida na sub-região de Alt-Penedes, cujas encostas, em altitudes de 500 a 800 metros, atuam como agentes moderadores das temperaturas, tornando o local muito propício para a elaboração de vinhos brancos e rosados. Devido à proximidade com o Mediterrâneo, o clima da região é regulado pelo mesmo, contando com dias quentes e ensolarados durante a estação de crescimento, permitindo aos produtores obter uvas em ótimo estado de maturação.

O conselho regulador de Cava requer que os espumantes permaneçam por pelo menos 9 meses em estágio *sur lie*. Este exemplar, composto por 1/3 de Trepat (variedade tinta autóctone da Catalunha), 1/3 de Garnacha e 1/3 de Monastrell, permaneceu durante 11 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão brilhante, com perlage fina e consistente

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, amora, cereja), delicioso floral, notas autolíticas muito elegantes e nuances de manteiga

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e vivaz, confirma a perlage expressiva na boca; tem ótimo frescor e destaca as notas de frutas do bosque, com um gostoso final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA