

DURAN

GRAN RESERVA

ROSÉ - GRAN RESERVA Brut 2011

La variedad Pinot noir con la autóctona Trepát. Cupaje innovador de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones.

Gran Reserva de más de 48 meses de crianza en nuestras cavas.



VIÑEDOS: Penedés *terroir*

Región: D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Pinot noir y Trepát).

Suelo: franco-argiloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

Altitud de plantación de los viñedos: 450 m (Pinot noir y Trepát).

Pluviometría: 515 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Cosecha: vendimia manual, a finales de agosto la Pinot noir y a principios de septiembre la Trepát.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: llegada la uva en la bodega en perfecto estado sanitario, macera durante un período de 12 horas en la prensa neumática. Después del escurrido del mosto, el mosto flor de cada variedad fermenta por separado a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Pinot noir y Trepát.

Periodo de embotellado: segunda semana de enero de 2012.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Periodo de crianza: más de 48 meses.

Producción: 2.920 botellas.

CATA Y MARIDAJE

De color rojo intenso con reflejos rubí, de burbuja fina y de desprendimiento lento.

En nariz es fresco, destacan los aromas florales y a fruta roja confitada, con elegantes notas de pastelería y tostados.

En boca es estructurado, equilibrado y goloso, con un postgusto largo y cremoso. Carbónico muy bien integrado. Recomendado para acompañar aperitivos, pescados, arroces, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento del día.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals
Propietario y Enólogo