

Dibón Brut Rosado

Marrugat - D.O. Cava

Variedades

Garnacha

Elaboración

Fermentación y maceración de las uvas durante tres semanas. Posteriormente, permanece en la cava más de un año, haciendo la segunda fermentación en botella.

Temperatura de servicio: 6°C

Aspecto

Limpio de tonalidades rojas y rosáceas. Tiene un suave desprendimiento de burbujas pequeñas que forman diversos rosarios hasta llegar a la superficie.

Aroma

Suave fragancia con olores a frutas, frambuesa y casís. También destacan los aromas terciarios de la crianza sobre las lías, que le dan caracteres más vínicos y almibarados.

Gusto

En boca es muy lleno con una sensación burbujeante espléndida que llena el paladar. También aparece la fruta roja si cabe más marcada que en la nariz. Con una persistencia larga.

