VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Josep Masachs Cava Dignitat Brut Rosé
Vinícola	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 Torreles 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-Pènedes, 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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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