



CONDE DE VALICOURT

# ROSÉ DE VALICOURT

BRUT RESERVA  
DE GUARDA SUPERIOR  
SANT SADURNÍ D'ANOIA



Tipo de CAVA: rosado brut, con 3,5 gramos de azúcar por litro añadido, después del degüelle.

Variedades: 90% Garnacha tinta y 10% Pinot noir, cultivadas en el corazón del Penedés.

1ª fermentación: controlada a 13-15º, en depósito de acero inox.

2ª fermentación: en botella, en posición horizontal en la rima.

Crianza: Reserva de Guarda Superior, con un mínimo de 18 meses y un máximo de 29 meses de crianza.

Alcohol: 12% vol.

## VIÑAS

Edad: 10-20 años.

Localización: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

## CATA

Un cava artesanal, intenso, sensual... diferente.

Vista: Color rosado tenue, con pequeños rosarios de burbujas.

A destacar, la corona de espuma permanente tanto en copa como en botella.

Nariz: aromas de fruta roja (cerezas, guindas y frambuesas), incluso sotobosque mediterráneo (laurel, tomillo) y notas de pan tostado muy ligadas al excelente trabajo de las levaduras.

Boca: equilibrado y voluptuoso, fresco, muy cremoso, con la acidez justa. Gracias al Pinot noir, cuanto más crianza, más destacan las notas de ahumado.

## RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 6º-8ºC.

Maridaje: aperitivos, arroces de carne, carnes rojas, pescado al horno, asados, pasta, quesos curados, chocolate.

Conservación: los cavas rosados cada año se "desnudan" (pierden una capa de intensidad de color). Es importante mantenerlos alejados de la luz (natural y artificial), ya que ésta acelera el proceso de desnudo y corrompe los aromas.

## RECONOCIMIENTOS

85 puntos, GUÍA PEÑÍN.

ORO, GIROVÍ (Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya).

PLATA, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA.

8,56/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA.

## DE INTERÉS

Creado en 2009 con una edición limitada de 2.000 botellas que, en 5 meses, se agotaron. Desde entonces, hemos ampliado la edición a 4.000 botellas anuales y es frecuente que haya lista de espera cada vez que estrenamos añada. Elaborarlo principalmente con garnacha tinta lo hace diferente al resto de cavas rosados: más potente en todos los sentidos. Os recomendamos, cuando lo catéis por primera vez, que os olvidéis de todos los cavas rosados que hayáis probado hasta la fecha. Os sorprenderá.