

# Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

## Brut Rosé

¿Conoce mejores lugares que Barcelona, Bilbao, Madrid o Sevilla para disfrutar el estilo de vida español? La moda, el estilo, la arquitectura, los amigos, las tapas, la elegancia: el art de vivre de España es un verdadero lujo. Bella Conchi es un refrescante placer para celebrar todos sus buenos momentos rodeado de amigos y familia. Hemos seleccionado lo mejor de nuestro país y queremos compartirlo con usted.

### Vendimia

La vendimia comienza a finales de agosto y se extiende hasta finales de octubre. Suele realizarse de forma manual y la uva se transporta a la bodega de vinificación en cajas de 25-30 kgs o en pequeños remolques de acero inoxidable cuando el viñedo está cerca de la bodega.

### Vinificación

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 15 °C. El mosto flor se obtiene presionando ligeramente las uvas, por lo que no contiene materiales tánicos ni un color demasiado fuerte, lo que conferiría acidez al vino. Una vez filtrado el mosto, se añaden levaduras al vino base para comenzar el proceso de fermentación a una temperatura constante de 16 °C y preservar así sus aromas primarios. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino está en contacto con las lías.

### Envejecimiento

Este cava pasa un mínimo de 12 meses en botella. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.

### Notas de cata

**Color:** De un atractivo rojo cereza suave. Burbujas finas y persistentes.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines

Bc  
BELLA CONCHI



## Datos técnicos

Varietales	100% Trepat.
Edad Viña	10+ Años
Temperatura de Fermentación	16°C.
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,4g/L
pH	3.08
Libre de SO2 (MG/L)	13mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	10g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadá.



INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
SILVER - 2016 UK



CONC. MONDIAL  
BRUXELLES  
GOLD - 2015



MUNDUS VINI  
SILVER - 2015  
Germany