Gran Sello

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Rosé

La gama Gran Sello se creó en 2010 para traducir 20 años de pasión por los vinos que ofrecen lo mejor del Tempranillo y otras variedades principales de uva españolas. Aprovechando la experiencia de 12 vinicultores de siete de las principales regiones vinícolas españolas, Gran sello abarca lo mejor de la península Ibérica. Sus vinos muestran la expresión del suelo y el clima, mezclado con intentos aromas del fruto, haciendo destacar la elegancia y concentración de los sabores frescos y bien equilibrados. Los viñedos de Gran Sello se encuentran al sureste de Madrid. A una altitud de más de 737 metros sobre el nivel del mal, esta región cuenta con un clima más fresco que el resto de España central, lo que nos permite producir vinos de mayor frescura. La familia de vinos de Gran Sello cuenta con una base común: al menos 70% de las mezclas están compuestas de variedades de uva española.

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 ºC para evitar que el color de las pieles manche el mosto. El mosto más puro se obtiene presionando ligeramente las uvas, por lo que no contiene materiales tánicos que confieran 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 ºC 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 ºC, en las que el vino permanece 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. Burbujas finas y persistentes.
Nariz: buena intensidad con aromas limpios de fruta madura.
Boca: Fresco, afrutado, agradable, con buena estructura y de intensidad media.
Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces, mariscos y platos ligeros de pescado.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

GRAN SELLO

Datos tecnicos

Varietales	100% Trepat
Edad Viña	Más de 25 años.
Temperatura de Fermentación	16ºC
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,4g/L
pH	3.07
Libre de SO2 (MG/L)	13mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	12-14g/L
Temperatura sugerida para servir	6-8ºC
Vinicultor	Joan Rabadá

ULTIMATE WINE CHALLENGE 2019 91 POINTS

ULTIMATE WINE CHALLENGE - 2019 USA