

# SEGURA VIUDAS

## Segura Viudas Brut Rose

**17,95\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	13623346
	Prix licencié	15.61\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Catalogne
	Appellation	Cava
	Cépage(s)	Trepas 90 %
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	8.9

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1954, Segura Viudas a rassemblé les terres qui forment aujourd'hui l'Heredad, nous connaissons déjà la tradition agricole centenaire qui a eu lieu et quelques références des vestiges que leurs murs cachaient. Nous étions conscients de la valeur qu'un tel emplacement privilégié pouvait transmettre au cava et aux vins. 50 ans plus tard, nous restons fidèles à cette vision fondamentale guidée par la consistance et le respect de la terre.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un cava équilibré rafraîchissant grâce à son assemblage et à sa finition méticuleux - le Trepas livrant le fruit et la Garnacha le goût. Avec ces caractéristiques, il est parfait avec la plupart des entrées, que ce soit du poisson ou des légumes, et il est idéal avec du riz aux fruits de mer, avec du saumon ou avec du thon grillé où il se combine à la fois en couleur et en saveur. Il est aussi superbe en verre du milieu d'après-midi.

### NOTES SUR LE PRODUIT

D'une couleur rose fraise, clair et brillant. Une mousse fine, abondante et consistante, portant une belle couronne. Arômes de fruits juvéniles de fraise, de groseille et de grenadine. Rafraîchissant en bouche, plein de fruits de cerise et une légère acidité. Une finale douce en arrière bouche donne un bel équilibre accessible à ce cava.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le temps de vieillissement sur lies est moindre pour ce rosado que pour le reste de nos cavas, puisque notre objectif est de conserver les arômes primaires du fruit. Un minimum de 12 mois en contact avec les lies donnera au Rosado un équilibre parfait entre les arômes de fruits et la complexité. Le fruit, naturellement, provient du raisin, et la complexité du processus d'autolyse des levures lors de la fermentation secondaire en bouteille, où la personnalité des levures est transmise au v...

