

VERMOUTH AND WINES | SPARKLING WINE

## SEGURA VIUDAS BRUT ROSADO

SEGURA VIUDAS | SPAIN



**75 cl / 12°**

**Category:** Spumante Metodo Classico

**Raw material:** Trepat 90%, Garnacha 10%

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Metodo Classico

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Il Segura Viudas Brut Rosado è un perfetto esempio di come dovrebbe essere un Cava Rosado. 12 mesi di affinamento sui lieviti per uno spumante di grande vivacità e finezza. Un Metodo Classico di beva improntato su frutta e fragranza.

### HOW DO I DRINK IT?

Servito freddo, tra i 6 e gli 8 gradi, è perfetto per accompagnare piatti spagnoli tradizionali come la paella, sia di mare che di terra.

### FOCUS

Questo spumante metodo classico rosè viene realizzato principalmente con la varietà autoctona Trepat. Quest'uva nera, originaria della zona di Conca de Barbera, viene coltivata molto poco al giorno d'oggi, con solo 1.000 ha in tutta la denominazione.

