

PERE MATA, PENEDES D.O. CAVA RESERVA BRUT CUPADA ROSÉ – MAGNUM 2018



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Himbeere
Rote Johannisbeere
Rote Kirsche
Brioche
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha
(50%)
Xarel.lo (30%)
2022

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
5 Gramm / Liter
September 2024

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert