

# GIRÓ RIBOT

## UNPLUGGED



*“La melodía de nuestro cava  
en estado puro”*



<b>Tipo</b>	<b>CAVA – Brut Rosé Barrica</b>	
<b>Enólogo</b>	Joan Rovira	
<b>Vendimia</b>	Vendimia temprana a mediados de Agosto	
<b>Variedades</b>	Pinot Noir y... una selección de variedades de nuestra finca	
<b>Elaboración</b>	Elaborado con el máximo esmero. La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de las variedades y el punto justo de color. Una parte fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. La otra, fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías aplicando battonage semanalmente. Este vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.	
<b>Crianza en botella</b>	15-24 meses.	
<b>Producción Total</b>	2.000 botellas	
<b>Tª de Servicio</b>	Entre 6 - 8°C	
<b><u>Análisis Sensorial</u></b>		
<b>Vista</b>	Color salmón perlado tenue. Con una burbuja fina y abundante que forma una persistente media corona.	
<b>Nariz</b>	Aroma fresco con notas confitadas de crema pastelera y piña. En su trasfondo aparecen mermeladas de frutos rojos salvajes con matices de vainilla, propiciados por su paso por barrica.	
<b>Boca</b>	Entrada alegre y fresca con una acidez marcada. Paso amplio por boca con un agradable postgusto confitado. En vía retronasal aparecen notas cremosas.	
<b>Maridaje</b>	Fino y sugerente aperitivo. Ideal con gambas rojas y marisco. Acompaña perfectamente la cocina japonesa y arroces caldosos. Buena combinación con embutidos ibéricos.	
<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	12.5 % vol.
	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	6 g/l.
	Presión carbónica	5.5 bares
<b>Premios</b>		
2013	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Oro
	Guía Peñín 2014	91 puntos
	La Guia dels Vins de Catalunya 2014	9,12 puntos



“El vino y cava solo se disfrutan con moderación”

Finca El Pont s/n – 08792 Santa Fe del Penedès (Barcelona) – SPAIN - Tel +34 93 8974050  
Fax +34 93 8974311 – [girorobot@girorobot.es](mailto:girorobot@girorobot.es) – [export@girorobot.es](mailto:export@girorobot.es) – [www.girorobot.es](http://www.girorobot.es)