



CAVA BRUT MUSSO



País, Região e Sub-região

Espanha, Jumilla, Requena



Vinhedo

Agricultura orgânica.



Uva

100% Macabeo



Safra

N/D



Teor Alcoólico

11,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Espumante elaborado pelo método tradicional com leveduras naturais.



Notas de Degustação

Cor de tons esverdeados, borbulhas persistentes e refinadas. Aromas de frutas brancas e notas cítricas. Elegante final de brioche amanteigado. Na boca é fácil, redondo, com uma efervescência que evolui no paladar, dando um sabor prolongado que permanece na memória.



Harmonização

Aperitivos leves, com molhos suaves, canapés de salmão defumado, saladas, carnes brancas, em festas e comemorações.



Sobre a Vinícola

Um dos maiores sites de arquitetura do mundo (ArchDaily) fala sobre a vinícola Casa Rojo em Paraje de La Raja como referência arquitetônica mundial. Projetada pelo estúdio de arquitetura Miss Rottenmeier, está localizada em um ambiente natural único, banhada pelos vinhedos de Monastrell, Syrah, Garnacha e Petit Verdot, ao lado da majestosa Sierra de la Pila (no extremo sul de Jumilla). O edifício, adaptado ao ambiente natural, acolhe a produção de vinhos de produção limitada. Rotas do Vinho da Espanha concedeu a Menção Especial para Casa Rojo como Melhor Adega aberta ao turismo na Espanha. A menção foi realizada no Wine Tourism Awards 2018, que é entregue todos os anos no país. Este reconhecimento é dado pela criatividade e frescura das suas propostas baseadas na recuperação de variedades autóctones de 9 das mais importantes DOCs da Espanha por ser apresentadas ao turista de uma forma atraente e inovadora, como uma viagem enogastronômica inesquecível, bem como pela sua capacidade de influenciar e transmitir os valores e a cultura do vinho através das redes sociais. A equipe da Casa Rojo entende que o processo criativo do vinho é uma imersão nas origens da uva selecionada, caracterizada pelo terroir que a abriga, sofisticada pelo clima que a banha e o cuidado dos profissionais que a amam.