



CAVA VIÑA ROMALE ROSADO BRUT NATURE



País, Região e Sub-região

Espanha, Extremadura, Ribera del Guadiana-Almendralejo



Vinhedo

De altitude média a 500m acima do nível do mar. Solo formado por argila vermelha sobre rocha calcária.



Uva

100% Garnacha



Safra

N/D



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em cubas de aço inox e maceração a frio com as cascas e o mosto por 10 horas.



Notas de Degustação

Cor de morango rosado. Borbulhas abundantes, finas e persistentes. Aromas intensos de frutas vermelhas. Na boca é redondo e muito equilibrado. Temperatura de serviço entre 6°C e 8°C.



Harmonização

Aperitivos, mariscos, patês, saladas, pescados e carnes brancas suaves.



Sobre a Vinícola

Bodegas Romale foi fundada em 1989 e está localizada em Almendralejo, capital da Tierra de Barros e do centro nevrálgico da DO Ribera del Guadiana. Terra eminentemente privilegiada para o cultivo de videiras com solos férteis e ricos em nutrientes, formados por argila vermelha sobre rocha calcárea, com altitude média de 500 metros acima do nível do mar. O clima é caracterizado por Sol abundante durante todo o ano com verões muito quentes e invernos muito frios, com influência dos ventos do Atlântico, com chuvas entre 400 e 500 litros por ano. Em 2006, conseguiu o título de Denominação de Origem Cava e em 2014 converteu-se em uma das grandes vinícolas referência da região. A adega é fornecida por agricultores na área de Tierra de Barros, usando uvas de cerca de 300 hectares de vinhas, das quais 40 hectares são de propriedade da vinícola e o restante é controlado diretamente por uma equipe técnica.