



MARQUÉS  GRIÑÓN  
*Signature Wines*  
BY CARLOS FALCÓ

---

**MARQUÉS DE GRIÑÓN CAVA  
ORGANIC BRUT ROSÉ**

---

**ORIGEN:** D.O. Cava

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 50% Monastrell y  
50% Pinot Noir

**ALCOHOL:** 11,5 % Vol.

**MÉTODO DE ELABORACIÓN**

Elaborado con uvas procedente de viñas cultivadas de forma ecológica siguiendo la normativa del "Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica". La producción biológica y ecológica es un sistema cuyo objetivo es obtener alimentos de la máxima calidad respetando el medio ambiente y sin utilizando productos de síntesis química.

Realizamos una selección manual de la uva. Una vez en bodega se utiliza únicamente el mosto sin tratar, para evitar todas las imperfecciones astringentes y las notas verdes que acompañan al prensado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura.

La segunda fermentación en botella se deja al menos 12 meses en bodega a una temperatura constante de 14º-15º

**COMENTARIO DE CATA**

De color rosa elegante y aroma fresco. Burbuja fina y persistente. Aromas de frutos rojos de uvas mediterráneas. Bien equilibrado entre acidez y dulzor..

**MARIDAJE Y TEMPERATURA**

Ideal como aperitivo, ensaladas o postres.  
Servir a 6ºC