

ViETERNUM — BUBBLES ROSÉ 2023 · FICHA TÉCNICA

Espumoso Rosé de perfil fresco y fragante: fruta roja nítida, flor y cítrico; textura cremosa y final limpio.

IDENTIDAD

Nombre	Vieternum Bubbles
	Rosé 2023
Tipo	Espumoso Rosé · Método tradicional
Variedad	Garnacha 70% · Pinot Noir 15% · Trepat 15%
Añada	2023

ORIGEN Y VITICULTURA

Zona	Sant Cugat de Sesgarrigues (Alt Penedés)
Altitud	≈ 250–450 m
Suelos	Calcáreos y franco-arenosos
Viticultura	Sostenible; vendimia manual
Rendimiento	≤ 10.000 kg/ha

ELABORACIÓN

Base rosada	Sangrado corto / prensado suave
Segunda fermentación	Método tradicional; tiraje 2023
Crianza	En rima 12–18 meses
Dosaje	Nature (0 g/L)
Clarificación/Estab.	Degüelle y taponado con corcho natural

ANÁLISIS

Alcohol	11,5% vol
Acidez total	5,5–6,2 g/L (tartárico)
pH	≈ 3,10–3,20
Azúcar residual	6–8 g/L (objetivo)
Alérgenos	Contiene sulfitos

NOTA DE CATA

Vista	Rosa cereza brillante; burbuja fina y constante
Nariz	Fresa, frambuesa y flor de peonía; toque cítrico y cremosidad de lías
Boca	Fresco, jugoso y envolvente; final limpio con recuerdo de fruta roja

SERVICIO Y MARIDAJE

Servicio	6–8 °C · Copa tulipa de espumoso
Maridajes	Aperitivos, sushi, tataki, cocina especiada suave, postres de fruta

