



## CYGNUS BRUT ROSÉ

*Va ser a l'any 2000 quan en Josep Antoni Bonell i Josep Piñol van unir les seves forces per crear 1+1=3 amb el propòsit d'elaborar una variada selecció de caves i vins ecològics que reflectissin el caràcter únic de les vinyes de l'Alt Penedès des del respecte a la tradició però al mateix temps desenvolupant una filosofia moderna i innovadora.*

*Tenir cura meticulosa de tots els processos de la viticultura i vinificació així com la experiència i desig de millorar contínuament amb el treball en equip fan que 1+1=3 elabori vins únics, plens d'elegància i personalitat reconeguts en més de 40 països i premiats en els concursos internacionals més prestigiosos.*

**Cygnus Brut Rosé és un cava brillant, sensual i delicat que sedueix amb els seus aromes nets de flors i fruita fresca.**



Garnatxa 85%, Pinot Noir 15%  
D.O.P. Cava  
Certificació Ecològica (CCPAE)



Raïms seleccionats de vinyes pròpies de la zona de l'Alt Penedès amb altituds superiors als 350 metres per sobre del nivell del mar.



Mètode Tradicional, segona fermentació en ampolla.  
Criança mínima de 12 mesos sobre les lies (Reserva).  
Sucre afegit: 8,5 g/l  
Alcohol: 12,0%



Cava de gran intensitat aromàtica i frescor, els seus aromes nets amb records florals i de fruites vermelles (maduixa, gerd) es fonen en una textura elegant de llarg i equilibrat post gust .



Ideal com aperitiu o para acompanyar entrants freds, arrossos, carns suaus o postres amb fruita o xocolata negra.  
Temperatura recomanada de servei: 6°C

