

U M È S U

CYGNUS GIENNAH

BRUT ROSÉ

*Sumem visions i esforços.
Sumem il·lusions i emoció.
Sumem també alegries, triomfs i celebracions.*

No és una suma, són moltes: l'argila i la pedra calcària; el cep i l'abella, la vinya i el celler; el viticultor i l'elaborador; el medi ambient i tu.

Sumem cada pas i cada objectiu. Cada petit detall, que hem après a cuidar amb visió, rigor i responsabilitat per aconseguir, a la fi, vins amb un esperit singular.

L'art de la suma.

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 orgànica i vegana.



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

www.umesu.wine