

U M E S U

CYGNUS GIENNAH

BRUT ROSÉ

*Sumamos visiones y esfuerzos.
Sumamos ilusiones y emoción.
Sumamos también alegrías, triunfos y celebraciones.*

No es una suma, son muchas: la arcilla y la piedra calcárea; la cepa y la abeja, el viñedo y la bodega; el viticultor y el elaborador; el medio ambiente y tú.

Sumamos cada paso y cada objetivo. Cada pequeño detalle, que hemos aprendido a cuidar con visión, rigor y responsabilidad para lograr, al final, vinos con un espíritu singular.

El arte de la suma.

Cygnus Brut Rosé es un cava brillante , sensual y delicado que seduce con sus aromas limpios de flores y fruta fresca.



Garnacha 85%, Pinot Noir 15%
D.O.P. Cava
Certificación orgánica y vegana.



Uvas seleccionadas de viñedos propios en la zona del Alt Penedès con altitudes superiores a los 350 metros sobre el nivel del mar.



Método Tradicional con segunda fermentación en botella.
Crianza mínima de 12 meses sobre sus lías
Azúcar añadido: 8,5 g/l
Alcohol: 12%



Cava de gran intensidad aromática y frescor, sus aromas limpios, con recuerdos florales y de frutas rojas (fresa, frambuesa...), se funden en una textura elegante y un posgusto largo y equilibrado.



Ideal como aperitivo o para acompañar entrantes fríos, arroces, carnes suaves o postres a base de fruta o chocolate negro.

Temperatura de servicio: 6 °C

www.umesu.wine