



CELLER
CARLES ANDREU
VITICULTORS I ELABORADORS

CARLES ANDREU ROSAT BARRICA
RESERVA BRUT · 2018



Variedades 100% Trepat

Vol. 11.5%

Dosage 7 g/l

Acidez total exp. en tartárico 6.9 g/l

SO2 total 48 mg/l

Viñedos propios situados en la Conca de Barberà. Tras 3 décadas de viticultura integrada, actualmente en periodo de conversión para la certificación ecológica. Suelo arcillo-calcáreo.

Vendimia manual en cajas de 20kg.

Vinificación en la propiedad, tras la mesa de selección los racimos se prensan enteros obteniéndose un 50% de extracción. El mosto fermenta en barrica de roble francés de 225 litros de primer y segundo uso a temperatura controlada.

Crianza en rima en la cava subterránea durante mas de 24 meses.

Dosificado ligero de licor de expedición dulce equivalente a 7 g/l de azúcar.