

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2016

## Crianza

Un mínimo de 9 meses en botella, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, A.V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnatxa Negra (65%), Trepat (19%), Pinot Noir (14%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



## Torre Galatea Brut Rosado

“ Un cava de homenaje al gran Salvador Dalí, un rosado romántico, fresco, y afrutado para recordar aquellas fiestas Dalinianas en que el cava rosado de Perelada brillaba en todas las copas. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, afrutado, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

## Análisis

Graduación: 11,50% vol.  
Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).  
Azúcares: 8 g/l.  
SO2 libre: 23,04 mg/l.  
SO2 total: 64,00 mg/l.