

# CA'DEL BOSCO

## D.O.C.G. Franciacorta

Franciacorta Rosé da una magia equilibrada entre dos tonos. El color rosado se obtiene después de una corta maceración de las uvas rojas Pinot nero. Solo unas pocas horas para obtener ese tono particular que evoca las puestas de sol de la primavera: hay que aprovechar el momento, un momento antes de que el color sea demasiado claro, un momento después es demasiado oscuro. Y luego el delicado encuentro con Chardonnay y una maduración lenta y paciente. Cuvée Prestige Rosé, el Franciacorta ideal para las ocasiones más importantes. Sobre todo las más románticas.

### CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

#### FORMATOS

**0,75 L**

#### DENOMINACIÓN

Franciacorta Rosé.

#### VARIEDADES

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

#### VINIFICACIÓN

El Cuvée Prestige Rosé proviene de la vinificación separada de uvas Pinot Noir y Chardonnay.

Las uvas Pinot Noir, una vez transportadas sobre la cuba, son separadas del raspón y los granos caen en ellas desde arriba, por gravedad. La maceración "rosa" se lleva a cabo durante 24-36 horas: solo unas pocas horas para "aprovechar el momento", para obtener ese particular y delicado tono rosado que distingue a la Franciacorta Rosé en la botella. Posteriormente, el mosto se separa de las pieles fermentadas en barricas pequeñas y en depósitos de acero a una temperatura controlada.

Las uvas Chardonnay se vinifican de forma tradicional, con prensado de los racimos enteros. Las mejores fracciones de mosto fermentan en cubas, por separado. Después de 8 meses de envejecimiento, procedemos al "rito mágico" de la creación de la cuvée, reuniendo los vinos base de Pinot Noir y Chardonnay. La cuvée así obtenida se embotella y envejece sobre lías en bodegas subterráneas, a una temperatura constante de 12°C, durante un período promedio de 30 meses. El degüelle se produce en ausencia de oxígeno, utilizando un sistema único en el mundo, concebido y patentado por Ca 'del Bosco. Esto evita el choque oxidativo y la adición de sulfitos, lo que hace que nuestra Franciacorta sea más pura, más agradable y más duradera. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

#### CRianza EN BOTELLA

Una media de 30 meses con sus lías.

#### DOSIFICACIÓN AL DEGÜELLE

Aporte en azúcares igual a 3,5 gramos / litro.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)