



VINO ESPUMOSO · GARNACHA

CAVA 15/02 Rosé Brut Nature

15/02 · España

El 15/02 Rosé Brut Nature es un cava rosado de Garnacha elaborado por el método tradicional, con segunda fermentación en botella y sin azúcar añadido.

Tipo	Vino espumoso	Varietal	Garnacha
Crianza	Sin paso por bodega	Potencial de guarda	3-5 años
Formato	750 ml	Graduación	—



COPA RECOMENDADA

Copa Flauta

SERVICIO

6-8 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cava

PERFIL DE CATA



MARIDAJE

- Camarones al ajillo
- Tabla de quesos artesanales
- Ceviche de pez blanco
- Ensalada de frutos rojos

 **COCINA COSTARRICENSE** Cevichito costarricense con patacón

EL VINO

Un espumoso seco, elegante y de color frambuesa brillante. De burbuja delicada, despliega fresa, frambuesa y un fondo cítrico y floral. Servilo entre 6 y 8 °C; ideal como aperitivo, con jamón, salmón, sushi y platos ligeros.

NOTAS DE CATA

Vista

Rosa perlado con burbuja fina y persistente, luminoso y sedoso

Nariz

Aromático con notas de frutas rojas y flores silvestres

Boca

Fresco, elegante y seductor con final cítrico prolongado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.