

# DRINKS.

## Casa Rojo Moltó Negre Cava Brut DO 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409556
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Tarragone, Catalogne
Embouteilleur	Casa Rojo Bodega y Viñedos SL, Ctra. La Zarza KM 8, Paraje de La Raja, Murcia, Spain
Marque	Casa Rojo
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Avec une acidité équilibrée et de petites bulles à montée continue. Rappelle au goût les pamplemousses, les fraises, les framboises, les pommes et les pâtisseries.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Trepat à 100%
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin Non

---

Température  
de 6-10 degrés  
consommation

---

Millésime Non spécifié

---

En accord entrées, Apéro, poissons & fruits de  
avec mer

## Description

Laura Muñoz-Rojo et Jose Luis Gomez voulaient juste être heureux. C'est pourquoi ils ont décidé de rechercher les meilleurs vins des coins les plus divers de l'Espagne et de les mettre en bouteille sous leur propre label. En 2009, lorsque le projet "Casa Rojo" a démarré, les deux compères n'avaient ni leur propre cave à vin ni leurs propres vignobles. Mais cela ne les a pas arrêtés: ils ont lancé leur ligne "The Wine Gurus", pour laquelle ils collaborent avec des œnologues de renom et des amis vigneronns de toute l'Espagne. Puis, en 2015, avec l'aide financière de leur famille et d'un établissement de crédit, ils ont pu construire leur propre cave sur le plateau de Murcie. Aujourd'hui, Laura et Jose Luis possèdent 23 hectares plantés de Syrah, Grenache et Mourvèdre.

Le vin mousseux "Moltó Negro" provient de la province de Tarragone (DO Cava) et est élaboré à partir de raisins rouges du cépage autochtone Trepát. Après les vendanges manuelles, une macération de deux heures s'ensuit, incluant les peaux, après quoi le jus de goutte est recueilli et fermenté. Le vin de base subit ensuite une seconde fermentation en bouteille, qui dure douze mois.