

CYGNUS GIENNAH

BRUT ROSÉ
ORGÀNIC

Giennah forma part de la constel·lació Cygnus, que il·lustra al cel la figura d'un cigne. Giennah és coneguda com l'estel gegant taronja gràcies a la llum rosada que emet.

Aquesta inspira el nostre Cava Brut Rosé, d'un elegant to rosat.

U MÉS U

CYGNUS
GIENNAH

CAVA
BRUT ROSÉ
Orgànic

U MÉS U



CYGNUS GIENNAH

DO CAVA · Brut · Orgànic

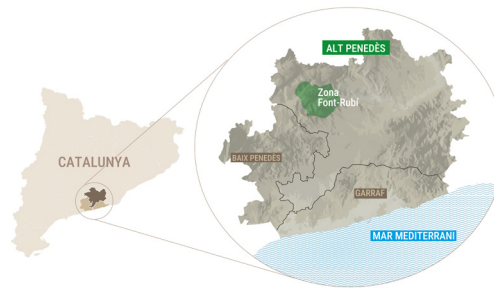
Abans de l'alba comença la verema i al cel s'esvaeixen els darrers estels.

Cygnus, la constel·lació del cigne, brilla amb força durant les nits de finals d'estiu. Les seves estrelles ens acompanyen durant tota la collita i inspiren aquesta gamma de Caves delicats, brillants i de personalitat honesta.

Giennah és un cava de gran intensitat aromàtica i frescor, amb records florals i de fruites vermelles, de textura elegant i postgust agradable.

ORIGEN

Raïms seleccionats de vinyes ubicades a la zona alta de l'Alt Penedès, amb una altitud mitja de 350 metres.



ZONA

Comtats de
Barcelona

SUBZONA

Valls d'Anoia - Foix

El bressol del
Cava des del
1895.

Denominació	DO Cava
Varietat	Garnatxa 85% Pinot Noir 15%
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	11,5%
Criança	12-18 mesos
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Dosage	8 g/L
SO ₂	65 mg/L <i>Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L</i>
Pressió	5,5 bar



FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar.
Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

ELABORACIÓ

Es realitza un lleugera maceració pelicular a 15°C a l'interior de la premsa per obtenir aromes de fruites vermelles i un color rosat amb una bona tonalitat. Posteriorment, es realitza un premsat fraccionat separant les diferents qualitats de most i només s'utilitza el most flor per aconseguir més nitidesa i frescor. Es desfanga el most i es realitza una fermentació controlada a 16-17°C. Es realitza l'assemblatge amb les diferents varietats i el cava s'elabora mitjançant el mètode tradicional, segona fermentació en ampolla.

SENSACIONS

Nas: Aromes nets i expressius on dominen les notes de fruita vermella, com la maduixa, el gerd i un toc de cirera, que aporten una sensació llaminera. En segon pla, apareixen matisos subtils de fruita blanca com la pera i torrats, que equilibren el conjunt. El perfil aromàtic és clarament juvenil i afruitat.

Boca: Entrada suau i amable, amb una bombolla fina i integrada. El pas per boca és lleuger i refrescant, amb un perfil marcadament afruitat on torna a destacar la fruita vermella. L'elaboració en brut li aporta una dolçor justa, que fa que sigui molt fàcil de gaudir.

Particularitat: Cava rosat amb intenses aromes primàries de fruites vermelles, que li confereixen una golositat atractiva i una gran amabilitat en boca.

MARIDATGE

Ideal com aperitiu o per acompanyar entrants freds, arrossos, carns suaus o postres amb fruita o xocolata negra.

PREMIS CYGNUS GIENNAH

Any 2025



Cygnus Giennah. Medalla d'Or.
Barcelona Rosé International Bubbles Awards

Any 2023



Cygnus Giennah. Medalla d'Or.
Mundus Vini



Cygnus Giennah. Medalla de Plata.
Catavinum World Wine & Spirits Competition

Any 2021



Cygnus Giennah. Medalla de Plata
International Wine Awards