

CYGNUS GIENNAH

BRUT ROSÉ
ORGÁNICO

Giennah forma parte de la constelación Cygnus, que ilustra en el cielo la figura de un cisne. Giennah es conocida como la estrella gigante naranja gracias a la luz rosada que emite.

Esta inspira nuestro Cava Brut Rosé, de un elegante tono rosado.





CYGNUS GIENNAH

DO CAVA · Brut · Orgánico

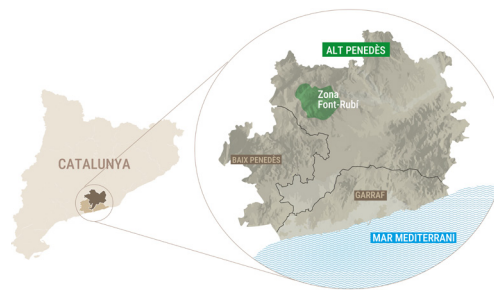
Antes del amanecer comienza la vendimia y en el cielo se desvanecen las últimas estrellas.

Cygnus, la constelación del cisne, brilla con fuerza durante las noches de finales de verano. Sus estrellas nos acompañan durante toda la cosecha e inspiran esta gama de Cavas delicados, brillantes y de personalidad honesta.

Giennah es un cava de gran intensidad aromática y frescura, con recuerdos florales y de frutas rojas, de textura elegante y postgusto agradable.

ORIGEN

Uvas seleccionadas de viñedos situados en la zona alta del Alt Penedès, con una altitud media de 350 metros.



ZONA

Comtats de Barcelona

SUBZONA

Valls d'Anoia - Foix

La cuna del Cava desde 1895.

Denominación	DO Cava
Varietal	Garnacha 85% Pinot Noir 15%
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	11,5%
Crianza	12-18 meses
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	6 g/L (ácido tartárico)
Ph	3
Dosage	8 g/L
SO ₂	65 mg/L <i>Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L</i>
Presión	5,5 bar



FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Elaborado de manera sostenible desde el viñedo hasta la bodega. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

ELABORACIÓN

Se realiza una ligera maceración pelicular a 15 °C dentro de la prensa para obtener aromas de frutas rojas y un color rosado con buena tonalidad. Posteriormente, se lleva a cabo un prensado fraccionado separando las diferentes calidades de mosto y solo se utiliza el mosto flor para conseguir mayor nitidez y frescor. El mosto se desfangado y se realiza una fermentación controlada a 16-17 °C. Se efectúa el ensamblaje con las diferentes variedades y el cava se elabora mediante el método tradicional, con segunda fermentación en botella.

SENSACIONES

Nariz: Aromas limpios y expresivos donde dominan las notas de fruta roja, como fresa, frambuesa y un toque de cereza, que aportan una sensación golosa. En segundo plano, aparecen matices sutiles de fruta blanca como la pera y tostados, que equilibran el conjunto. El perfil aromático es claramente juvenil y afrutado.

Boca: Entrada suave y amable, con una burbuja fina e integrada. El paso por boca es ligero y refrescante, con un perfil marcadamente afrutado donde vuelve a destacar la fruta roja. La elaboración en brut le aporta un dulzor justo, que lo hace muy fácil de disfrutar.

Particularidad: Cava rosado con intensos aromas primarios de frutas rojas, que le confieren una golosidad atractiva y gran amabilidad en boca.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar entrantes fríos, arroces, carnes suaves o postres con fruta o chocolate negro.

PREMIOS CYGNUS GIENNAH

Año 2025



Cygnus Giennah. Medalla de Oro
Barcelona Rosé International Bubbles Awards

Año 2023



Cygnus Giennah. Medalla de Oro
Mundus Vini



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

Año 2021



Cygnus Giennah. Medalla de Plata
International Wine Awards