

## ICE ROSÉ - CUVÉE ESPECIAL

### D.O. CAVA



Al gran éxito de Freixenet ICE ahora se le une la inmensa popularidad del Rosé. El nuevo Freixenet ICE Rosé ha sido especialmente elaborado para ser disfrutado en copa balón con grandes cubitos de hielo.

Para elaborar Freixenet ICE Rosé hemos seleccionado dos de las variedades tintas más nobles, la Garnacha y la Pinot Noir. La Garnacha aporta un toque picante y de fruta roja madura mientras que la Pinot Noir realza el frescor y la acidez y aumenta su sabor a frutos del bosque. El toque del Chardonnay consigue un vino más intenso y equilibra el efecto del hielo.

**Coupage** Garnacha, Pinot Noir y un toque de Chardonnay.

**Dosage** 45 g/l - SEMI SECO

**Alcohol** 12,5%

**Crianza** Freixenet ICE Rosé tiene una crianza de entre 9 y 12 meses.

**Nota de Cata** Aroma intenso a frutas del bosque, frambuesas, endrinas y fresas. En boca domina éste carácter afrutado pero también hay notas anisadas y especiadas. Tiene un final fresco, elegante y goloso.

**Recomendaciones** Servir en copa balón con grandes cubitos de hielo. Pruébalo incluso combinándolo con tus sabores favoritos para realzar su intensidad.

Freixenet ICE Rosé - la nueva forma de beber un Rosé. Busca su impactante botella blanca.