



Origen | Brut Nature Reserva

ANYADA: 2016

TIPUS DE VI: Cava Brut Nature

VARIETATS: Macabeo, Xarel·lo i Parellada

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: Cava

SITUACIÓ DE LES VINYES: Selecció de vinyes velles de la regió del Cava

ELABORACIÓ

VEREMA: Manual i mecànica. Macabeu: principis de setembre. Xarel·lo: mitjans de setembre. Parellada; primera setmana d'octubre.

FERMENTACIÓ: 1a fermentació en tancs d'acer inoxidable a temperatura controlada de 14-16°C. 2a fermentació en ampolla pel Mètode Tradicional.

ENVELLIMENT: Criança mitjana de 15 mesos sobre les seves mares.

AMPOLLA: Eco 750ml.

NOTA DE TAST

VISTA: Color groc molt pàl·lid amb reflexos verdosos

OLFACTE: Fresc i molt afruitat. Aromes de poma verda, pera i pinya. Lleugeres notes de brioix i fruit secs procedents de la cria en ampolla.

PALADAR: En boca és ampli, complex, afruitat i equilibrat. Molt sec. Pas de boca saborós que s'allarga amb un regust fresc deixant un final agradable i afruitat.

GASTRONOMIA

Recomanat per prendre sol en qualsevol moment, com aperitiu o amb tot tipus de menjars. Servir a 5-6°C.

DADES TÈCNIQUES

GRAU ALCOH LIC: 11,5 % Vol.

SUCRE RESIDUAL: 1,5 g/L

ACIDESA TOTAL (H₂SO₄): 3,95 g/L

pH: 3.02

PREMIS

SILVER - 2017 Gilbert & Gaillard - France

GOLDEN - 2016 Berliner Wein Trophy 2016, Berlin - Germany

GOLDEN - 97 POINTS - 2015 50 Great Cavas 2015, Spain