

CAVA BRUT RESERVA ECOLÓGICO

Máximo respeto hacia la naturaleza, para que nos aporte lo mejor de sí misma. Crianza en rima de más de 20 meses.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Se trata de una viña con un terreno granítico, con poca retención de agua y situada cerca del mar. Estas características aportan al vino base un perfil muy mediterráneo.

VENDIMIA

La añada 2015 empezó con lluvias torrenciales en otoño, justo al terminar la vendimia. A partir de entonces el invierno fue muy suave y extremadamente seco. Solo una nevada en febrero ayudó a limpiar las viñas. El inicio de la primavera fue fresco, sobre todo por las noches, pero con la llegada de mayo subieron las temperaturas a extremos nunca vistos (1 o 2 grados superiores a los datos históricos) y el calor siguió durante junio y julio, siempre acompañado de una sequía acusada, con alguna lluvia débil pero bien repartida. La última lluvia antes de la vendimia fue a mediados de junio. Las temperaturas se normalizaron en agosto, lo que mejoró la calidad de la maduración de la uva, y una nueva lluvia a finales de agosto hizo que las maduraciones se completaran de forma óptima.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aroma elegante de gran complejidad, en el que destacan las notas de fruta blanca, como la pera, la manzana fresca y el melocotón de viña, procedentes del vino base, sobre una base de notas de repostería. En boca, las burbujas se funden sobre las notas de repostería con un final largo y afrutado.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado de las variedades. Prensado suave y desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 16 °C durante 16-18 días. Trasiego y reposo en depósito hasta el embotellado del cava. Crianza con lías de aproximadamente 20 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Azúcar residual: 7,0 g/l

Acidez: 3,85 g/l

pH: 3,03

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.

