



## 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 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y pluviometría escasa. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. A pesar del suave invierno, la brotación se retrasó unos días, ya que el inicio de la primavera fue un poco más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que garantizaron el crecimiento adecuado de la planta. Entrada ya la primavera, las temperaturas subieron y las lluvias prácticamente desaparecieron. Sin embargo, se produjeron algunas precipitaciones de 25-35 litros en mayo, junio, julio y agosto que, junto con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la sanidad fueran las adecuadas. En lo que respecta a fechas, tanto el envero como la maduración se produjeron con normalidad.

### 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: 11,80 % vol.

Azúcar residual: 7,0 g/l

Acidez: 3,85 g/l

pH: 3,03