

## 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: 11,80 % 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.