

CAVA GRAND CUVÉE BRUT NATURE GRAN RESERVA

Fresca cremosidad



Cava elaborado con la mejor selección de xarel•los, macabeos, parelladas y chardonnay's de nuestras fincas, fruto de una curada vendimia manual y tabla de selección. La larga crianza, de más de 30 meses, y la no-dosificación del brut nature nos conducen a la pureza del cava.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

La finca Sabartés está situada en la parte más meridional del Penedès. El terreno es más arcilloso, con presencia de limos. La influencia del mar, que se encuentra a pocos kilómetros, es innegable. Este carácter mediterráneo confiere más frutuosidad al vino base.

La finca Sumarroca destaca por su terreno pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve reducida por el efecto del macizo del Garraf, que seca la brisa marina, y la cordillera Prelitoral, que reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país. Estas condiciones tienen como resultado unos vinos base muy elegantes, con una frutuosidad equilibrada y muy frescos.

VENDIMIA

La añada 2013 empezó con fuertes lluvias en octubre, aunque durante el resto del invierno apenas llovió y se registraron unas temperaturas muy suaves. Entre finales de febrero y marzo las temperaturas descendieron, lo que retrasó ligeramente el inicio de la brotación. Sin embargo, en abril volvieron a subir las temperaturas de forma extrema. Únicamente a final de mes, con bastantes lluvias, las temperaturas bajaron y volvieron a valores prácticamente de febrero durante mayo. Las temperaturas se mantuvieron bajas durante el mes de junio y el calor extremo no llegó hasta mediados de julio, acompañado de una pluviometría seca. Durante el resto de la maduración, entre agosto y septiembre, las temperaturas frescas, especialmente por la noche, provocaron que la maduración llegara con una semana de retraso y de forma totalmente escalonada.

NOTA DE CATA

Aroma intenso con muchas notas afrutadas y cremosas procedentes del vino base elaborado principalmente con chardonnay, que se conjugan con notas de repostería procedentes de la larga crianza. En boca presenta muy buena estructura y cremosidad, con un final fresco y un poco seco (brut nature) que expresa el verdadero potencial del cava. La espuma es en todo momento extremadamente fina y está muy bien integrada en la complejidad del cava.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima mínima de 30 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Dosificación: No

Acidez total: 4,45 g/l

pH: 3,00

Nuestros productos contienen sulfitos.

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