

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

La finura del tiempo

Clásico Sumarroca, de viñedos propios, con la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada, y una crianza mínima de 36 meses en rima.



CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

La finca Sumarroca destaca por su terreno pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar queda disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca la brisa marina, mientras que la cordillera Prelitoral 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.

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

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aroma fresco o de gran complejidad en el que se mezclan, en primer lugar, las notas de repostería, debidas a la crianza de 36 meses del cava, con unas notas ligeras de fruta fresca procedentes del vino base. La boca es fresca, suave y con una burbuja muy fina que se integra perfectamente en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco donde se expresa toda la franqueza 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 alrededor de 36 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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