

CAVA BRUT RESERVA

A toda hora

Clásico Sumarroca, viñedos propios, una aportación mínima de chardonnay (siempre inferior al 7 %) a la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada, y una crianza mínima de 20 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 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 frutalidad equilibrada y muy frescos.

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 frutalidad al vino base.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aroma muy fresco, mezcla de fruta procedente del vino base con las primeras notas de repostería de la crianza de dos años del cava. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable que se integra a la perfección en la estructura 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 24 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.