

DURAN

GRAN RESERVA

ORIGIN - GRAN RESERVA 2014 Brut



Fusión de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones: Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay.

Gran Reserva de más de **48 meses** de crianza en nuestras cavas. Producción limitada de **18.512 botellas**. Equilibrado y armónico.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA

Región: D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Parellada y Chardonnay) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).

Clima: mediterráneo templado.

Suelo: franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

Altitud de plantación de los viñedos: 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeo) y 315 m (Parellada y Chardonnay).

Pluviometría: 465 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Cosecha: vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando solo el mosto flor.

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay.

Periodo de embotellado: segunda semana de enero.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Período de crianza: más de 48 meses.

Producción: 18.512 botellas.

CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es fresco, destacan los aromas a fruta blanca madura y de cítricos con notas de tostados finos de su larga crianza.

En boca es equilibrado y suave, con un post gusto cremoso y largo. Carbónico muy bien integrado y crujiente.

Recomendado para acompañar aperitivos, pescados, carnes blancas, ostras y mariscos. Ideal para disfrutarlo como aperitivo en cualquier momento.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals
Propietario i enólogo