DURAN

GRAN RESERVA

5V. GRAN RESERVA Brut 2012

5Variedades de uva procedentes de **5V**iñedos diferentes fusionadas con la elegancia de la barrica de roble francés de Allier. Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay y Pinot Noir. Gran Reserva de más de 48 meses de crianza en nuestras cavas.
Delicado y sofisticado.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA

Región: D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir) 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, Chardonnay y Pinot Noir).
Pluviometría: 515 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Cosecha: vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay y la Pinot Noir, 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 únicamente el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado (Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Pinot Noir) a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La Chardonnay fermenta en barrica de roble francés de Allier.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Pinot Noir y Chardonnay fermentado en barrica
Periodo de embotellado: segunda semana de enero de 2013.
Temperatura de fermentación: 15-18 ºC.
Periodo de crianza: más de 48 meses.
Producción: 3.210 botellas.

CATA

Un gran cava que destaca por su complejidad, elegancia y finura. De un color amarillo pálido, con burbujas muy finas que forman una perfecta corona. Aromas de fruta madura tropical y fruta de hueso, con finas notas de pastelería y de especies dulces como la vainilla y la canela. Un paso en boca delicado, sabroso, cremoso y persistente. Carbónico muy bien integrado.
Servir a una temperatura de 6 a 8 ºC, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

Ramon Canals
Propietario y Enólogo