



DELUXE GRAN RESERVA 2013 Brut Nature

Cava Gran Reserva elaborat amb les varietats tradicionals del Penedès: Xarel.lo, Macabeu i Parellada. Destaca per la seva bona criança i per la seva expressió aromàtica.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

Varietats: Parellada, Xarel.lo i Macabeu.

Regió: D.O. CAVA. **Subregió:** Penedès superior (Parellada) i Penedès central (Xarel.lo i Macabeu).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: de base calcària i poc argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua.

Altitud de plantació de les vinyes: de 110 m (Xarel.lo i Macabeu) a 315 m (Parellada) sobre el nivell del mar.

Pluviometria: 515 l/m² de mitja anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: recol·lecció manual, en estat òptim de maduració del raïm, al mes de setembre.

Premsat del raïm: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor.

Fermentació del most: vinificació de cada varietat per separat a temperatura controlada de 16°C en dipòsits d'acer inoxidable.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Percentatge del vi base: 40% Xarel.lo, 40% Macabeu i 20% Macabeu, variable en funció de l'anyada.

Període d'embotellament: gener.

Temperatura de fermentació: de 16 a 18 °C.

Període de criança: mínim 48 mesos.

TAST

Presenta un color groc brillant amb reflexes d'or viu, bombolla fina i de despreniment força lent. L'aroma és intensa, amb notes de fruita blanca madura, cítrics i lleugeres notes de torrats. En boca és fresc, cremós i el final llarg, agradable i sec. Carbònic molt ben integrat. Bon maridatge amb plats de peix, aus, carns blanques, arrossos i pastes. Per gaudir-lo en moments especials.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.



Ramon Canals

Enòleg i propietari