

# RAMON CANALS

## PREMIUM CAVA

RESERVA NUMERADA 2015

Brut Nature

Las variedades autóctonas del Penedés son la base para la elaboración del cava de producción limitada y numerada **Ramon Canals Reserva Numerada 2015**: Xarel.lo, Macabeo y Parellada y una crianza de más de 24 meses en nuestras cavas le aportan elegancia, complejidad y finura.

### ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

**Región:** D.O. Cava. Subregión: Penedés superior (Parellada) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeu). Viñedos en proceso de conversión ecológica.

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.

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

**Pluviometría:** 465 l/m2 de media anual.

### ELABORACIÓN DEL VINO BASE

**Vendimia:** vendimia manual, 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 y Parellada.

**Período de embotellado:** segunda semana de marzo.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Período de crianza:** más de 24 meses. Reserva.

### CATA

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 ligeras notas de crianza que le otorgan complejidad y elegancia. En boca es equilibrado, sabroso, con un post gusto cremoso, seco y largo. Carbónico muy bien integrado. Recomendado para acompañar aperitivo, pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para gozarlo en cualquier momento.

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



**Ramon Canals**

*Propietario y enólogo*