

RAMON CANALS

PREMIUM CAVA

RESERVA NUMERADA ECOLÓGICO

Brut Nature



Las variedades autóctonas del Penedés procedentes de **viñedos 100% ecológicos certificados**, son la base para la elaboración del cava de producción limitada y numerada **Ramon Canals Reserva Numerada Ecológico**: 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 Macabeo). Viñedos 100% ecológicos.

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