

# Ramon Canals

## GRAN RESERVA LIMITADA 2012 ✦ BRUT NATURE



Elaborat amb un rigorós assemblatge de vins de Xarel·lo i Macabeu, de la nostra vinya Sant Genís, i Parellada, procedent d'una vinya d'un viticultor de confiança de les zones altes del Penedès, ambdues de ceps de més de quaranta anys. Embotellat en anys de collites excel·lents.

### ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

**Varietats:** Parellada, Macabeu i Xarel·lo.

**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. Pobre en matèria orgànica.

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

**Pluviometria:** 547 l/m<sup>2</sup> de mitja anual.

**Temperatura mitja:** 15,7 °C.

**Insolació mitja:** 2548 hores, favorable per una excel·lent maduració del raïm.

### ELABORACIÓ DEL VI BASE

**Collita:** Recol·lecció manual en caixes de 25 Kg en estat òptim de maduració, entre els mesos de setembre i octubre.

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

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

### SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

**Percentatge del vi base:** 50% Xarel·loa, 35% Macabeu i 15% Parellada.

**Període d'embotellament:** a principis de gener.

**Temperatura de fermentació:** de 12 a 14°C.

**Període de criança:** més de 48 mesos.

### CATA

De color groc palla i bombolla fina i de despreniment lent. Presenta gran complexitat aromàtica, on hi destaquen les aromes de rebosteria, compota, fruits secs i torrats. En boca és ampli, fresc, sofisticat i amb un llarg postgust. Carbònic molt ben integrat i cruixent.

Recomanat per acompanyar plats d'alta cuina d'autor i per gaudir-lo en qualsevol moment del dia.

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

Ramon Canals Llaverol - Enòleg i propietari