

GIRÓ RIBOT // AB ORIGINE BRUT NATURE



Tipo Cava Brut Nature Reserva **Enólogo** Joan Rovira

Vendimia Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de una selección de nuestros viñedos, de edades comprendidas entre 20 y 30 años.

Varietades 50% Macabeo 30% Xarel·lo 20% Parellada

Elaboración Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despallilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.

Crianza en botella Entre 24 y 36 meses **Producción Total** 75.000 botellas **Tª de Servicio** Entre 5 – 7 °C

Análisis Sensorial

Vista Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos. Su desprendimiento de carbónico es persistente, con formación de pequeñas burbujas que crean una delicada corona.

Nariz Aroma muy limpio y elegante con notas almendradas. Ligero toque de miel sobre un fondo de hierbas secas.

Boca Seco, bien estructurado, vivo y maduro a la vez. Con un ligero fondo tostado y amarescente muy integrado que le confiere amplitud. Duradero, potente y equilibrado.

Maridaje Su larga crianza permite una perfecta combinación con gran diversidad de platos, tanto suaves, como condimentados. Ideal para pescados, mariscos, crustáceos..., así como platos más elaborados, especialmente carnes blancas y alguna carne roja.

Análisis Técnico	Grado alcohólico:	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares residuales:	2 g/l.	Presión carbónica:	5,5 bares

Premios	2014	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	2015	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
		La Guía de los Vinos de Catalunya 2017	9,22 puntos
	2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
		La Guía de los Vinos de Catalunya 2018	9,19 puntos
	2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
		La Guía de los Vinos de Catalunya 2019	9,16 puntos

CAVA BRUT NATURE RESERVA

 GIRÓ RIBOT

Ab Origine significa desde los orígenes y simboliza la esencia del cava tradicional en su más puro estilo. Pasión por madurez y crianza.

Ab Origine significa des dels orígens i simbolitza la essència del cava tradicional en el seu més pur estil. Passió per maduresa i criança.

“Ab Origine” means from the roots and this cava symbolizes the essence of the tradition, pure and longestablished style, passion, long ageing, refinement and tastefulness.

ELABORADOR: GIRÓ RIBOT S.L., Product of Spain
Sta. Fe del Penedès, 08792ES, España
R.E.8B - Conté sulfits - Contiene sulfitos - Contains sulfites

750ml. 11,5%Vol.

