

PAUL CHENEAU // BRUT RESERVA MILLÉSIMÉ



Tipus CAVA – Brut Reserva **Enòleg** Joan Rovira

Anyada 2015

Verema Manual, des de mitjans d'agost a finals de setembre.

Varietats 45% Xarel·lo 40% Macabeu 15% Chardonnay

Elaboració Els raïms seleccionats amb la màxima cura es sotmeten a un premsat delicat. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14°C, per a potenciar la creació d'aromes secundàries. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional, a les nostres caves subterrànies, romanent en silenci i repòs durant el seu envelliment sobre lies fins al dia del seu degorjat. Rendint homenatge als nostres orígens com a destil·leria, hem tornar a fer vins a "Sol i Serena" en damajoanes a l'aire lliure, per crear un dosatge especial per aquest cava, tal com vam fer en el passat amb el nostre Brandy.

Criança en ampolla 24 mesos **Temperatura de servei** Entre 5 - 7 °C

Anàlisi sensorial

Vista Color groc palla amb matisos verdosos. Bombolles fines i constants formant una delicada corona.

Nas Notes elegants de fruita madura amb un lleuger toc de mel, ametlles i herbes seques, embolcallat en matisos de brioixeria.

Boca A la boca la seva acidesa vibrant s'equilibra amb notes envellutades de fruita madura i de mel. Elegant i complex en el seu conjunt, amb una bon final carbònic.

Maridatge El seu caràcter delicat i elegant combina perfectament amb qualsevol tipus de menjar lleuger i és ideal per a plats suaument condimentats. Magnífic aperitiu.

Anàlisi Tècnic

Grau alcohòlic	12 % vol.	Acidesa total	4.1 g/l. ATS / 6.1 g/l. ATT
Sucres totals	12 g/l.	Pressió carbònica	5.5 bars

Premis

2018	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata
------	--	------------------

