



**Tipo** CAVA – Extra Brut      **Enólogo** Joan Rovira.

**Vendimia** Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestros viñedos con edades comprendidas entre 20 - 25 años y producciones controladas.

**Varietades** 40% Xarel·lo    40% Chardonnay    20% Pinot Noir

**Elaboración** Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla 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 15 y 18 meses      **Producción Total** 50.000 botellas      **Tª de Servicio** Entre 5 - 7 °C

### Análisis sensorial

**Vista** Cristalino, pálido, con matices verdosos y reflejos pajizos. Su desprendimiento de carbónico es constante y persistente, provocando la formación de una abundante corona.

**Nariz** Agradables aromas de fruta tropical, piñas, plátanos y peras. En una segunda capa, se aprecian notas de pastelería ligera.

**Boca** Es un cava vivo y joven con un perfecto equilibrio entre acidez y nivel de azúcar. Amplio y bien estructurado.

**Maridaje** Ideal como aperitivo. Combina perfectamente con cualquier tipo de comida ligera. Es el cava perfecto para compartir con los amigos, tiñe de azul los días soleados y las noches cálidas.

<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	6 g/l.	Presión carbónica	5,5 bares

### **Premios**

2012	Decanter London	Medalla de Bronce
2013	International Wine Challenge Catavinum La Guia dels Vins de Catalunya	Medalla de Plata 9,23 puntos
2014	Catavinum World Wine & Spirits Competition La Guia dels Vins de Catalunya 2015	Medalla de Plata 9,04 puntos
2015	Catavinum World Wine & Spirits Competition La Guia dels Vins de Catalunya 2016	Medalla de Plata 9,04 puntos
2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata

CAVA  
EXTRA BRUT

**TENDENCIÀS**  
by **GIRÓ RIBOT**

Elaborador: Giró Ribot, S.L. · Finca el Pont  
Sta. Fe del Penedès 08792 ES  
[www.giroribot.es](http://www.giroribot.es)



*Product of Spain · R.E. 8B*  
Contiene sulfitos · Contains sulfites

11,5%vol      750ml

