

AB ORIGINE BRUT

CAVA – Brut



Guarda
Comtats de Barcelona



Vendimia manual y mecánica, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de la finca de Can Bas, con edad media de los viñedos de 15 años



50% Xarel·lo
30% Macabeu
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



Color pajizo con tonalidades verdosas. Desprende una fina burbuja que forma una delicada corona



Marcada por notas frescas que le confieren juventud. En especial destacan las notas florales con toques de fruta de pulpa blanca que reposan sobre un lecho de notas de crianza



Se muestra fresco, con buen equilibrio entre dulzor y acidez. El paso por boca es amplio y nos deja un recuerdo fresco a notas florales y a repostería. Post gusto largo y persistente



Ideal como aperitivo. También se puede combinar con cualquier plato ligero, en especial con comidas poco condimentadas



Entre 12 y 15 meses



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.



Grado alcohólico 11,5 % vol.
Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Azúcares totales 10 g/l.
Presión carbónica 5.5 bares



2018 Premis Vinari dels Vins Catalans Medalla de Bronce
2019 Premis Vinari dels Vins Catalans Medalla de oro
2023 Premis Vinari escumosos blancs joves Medalla de plata

