

# AB ORIGINE BRUT NATURE

CAVA – Brut Nature Reserva



Guarda Superior  
Comtats de Barcelona  
Anoia - Foix



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.



50% Macabeo  
30% Xarel·lo  
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



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



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



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



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.



Entre 24 y 36 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 residuales: 2 g/l.  
Presión carbónica: 5.5 bares



2018 Catavinum World Wine & Spirits Competition  
Medalla de Plata  
La Guia dels Vins de Catalunya 2019 9,16 puntos  
2019 La Guia dels Vins de Catalunya 2019 9,28 puntos



giroribot\_vinosycavas



T: +34 93 897 40 50  
F: +34 93 897 43 11  
giroribot@giroribot.es



<https://www.giroribot.es/es>