

# AB ORIGINE BRUT RESERVA

CAVA – Brut 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% Macabeu  
30% Xarel·lo  
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



Dorado pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina y persistente, creando una elegante corona.



Agradables toques de fruta almibarada y reminiscencias de pastel de manzana.



Fresco y vivo, excelente armonía entre acidez y dulzor. Amplio en su paso por boca, persistiendo la fruta almibarada



Su carácter fresco y alegre lo convierte en un comodín para cualquier momento. Se recomienda especialmente para todo tipo de pescados y mariscos. Compañero ideal para postres no excesivamente dulces.



Entre 24 y 30 meses



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.



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



2019 La Guia dels Vins de Catalunya 2020	9.43 puntos
2020 Guía Peñín	89 puntos
2021 Guía Peñín	89 puntos

