

ADIVINIS

CAVA Magnum– Brut Nature Reserva “Millesime”



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Verema manual en caixes de 20 kg des de principis a finals de setembre. Raïm procedent de les nostres vinyes més velles de la finca el Pont, amb edat de vinyes entre 30-50 anys i de producció limitada



90% Chardonnay
10% Parellada



Entre 6 – 8 °C



Presenta un color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. Límpid, amb una corona elegant i delicada



Presenta una alta intensitat, destacant els aromes de pera i de fruites tropicals madures que reposen sobre un llit de flors i de cítrics. En una segona capa apareixen notes de brioix i de galeta



El seu pas per boca és fresc i cremós, amb una bona estructura i un final amarescent. Predominen les notes de fruita tropical madura amb un final cítric. El seu post gust és llarg i durador



Ideal per acompanyar aperitius en base a mariscs. Company ideal per risottos i pasta a base de salses cremoses .



Més de 30 mesos.



Elaborat amb la màxima cura i la última tecnologia. El raïm es derrapa i es sotmet a una criomaceració per extreure els aromes primaris de la varietat. La fermentació es produeix en tines d'acer inoxidable a temperatures molt baixes, entre 12-14 °C, amb la finalitat d'obtenir tot el seu potencial en aromes secundaris. El vi cupatge realitza una segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional. Per a això, s'usen llevats seleccionats amb elevada capacitat d'autòlisi, procés que en el descans i silenci de la nostra cava subterrània, aportarà una textura envellutada al paladar



Grau alcohòlic 12 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres residuals 1,5 g/l.
CO2 Pressió Carbònica 5.5 bars



2019 Guia Peñín 2020
2020 Guia Peñín

92 punts
93 punts

