

AVANT 2016

CAVA – Brut Reserva



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Manual, en caixes de 20 kg des de mitjans d'agost fins finals de setembre. Raïm procedent de la nostra vinya més vella de la finca de Can Bas, amb edat entre 30 i 50 anys, amb una producció limitada.



45% Xarel·lo
45% Chardonnay
10% Macabeu



Entre 6 – 8 °C



Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos.
Fines bombolles formen una bella corona.



Es perceben notes de fruites madures, compota de pera i poma, harmonitzat amb notes de flors primaverals. En una segona capa, trobem aromes de criança amb notes de vainilla, pastís de poma, pasta de full de crema i aromes suaus torrats.



És estructurat, untuós i amb gran intensitat. El postgust és persistent i llarg, amb subtils notes del seu pas per fusta.



La complexitat d'aquest cava permet un maridatge perfecte amb la més exquisida i elaborada cuina, des de l'aperitiu fins a les postres. Ideal per sorprendre en una ocasió especial.



Mès de 40 mesos.



Elaborat amb la màxima cura i l'última tecnologia. El raïm s'arrapa i se sotmet a una criomaceració per extreure els aromes primaris de la varietat. Una part fermenta 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. L'altra part fermenta en botes noves de roure francès i dels Balcans, posteriorment es realitza una criança sobre lies aplicant battonage setmanalment. Aquest cava cupatge dut a terme la segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional. Per a això, s'utilitzen 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 12.5 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres totals 6 g/l.
CO2 Pressió Carbònica 5.5 bars.



2018 Catavinum World Wine & Spirits Medalla d'Or
2021 Guía Peñín 92 punts
Vinari d'Escumosos blancs Medalla d'or

