

AVANT' MAGNUM

CAVA Magnum – Brut Reserva



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Verema manual en caixes de 20 kg des de mitjans d'agost a finals de setembre. Raïm procedent de la nostra vinya més vella de la finca de Can Bas, amb edat entre 30 i 50 anys i de 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 post gust 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 als postres. Ideal per sorprendre en una ocasió especial.



Mès de 40 mesos.



Elaborat amb la màxima cura i l'última tecnologia. El raïm es derrapa y es 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 bótes noves de roure francès i dels Balcans, posteriorment es realitza una criança sobre lies aplicant battonage setmanalment. Aquest vi cupatge realitza 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



2019 Guia Peñín 2020
2021 Guia Peñín

92 punts
92 punts

