

AVANT' MAGNUM

CAVA Magnum – Brut Reserva



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Vendimia manual en cajas de 20 kg desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo de la finca de Can Bas, con edad de viñas entre 30 – 50 años y de producción limitada.



45% Xarel·lo
45% Chardonnay
10% Macabeu



Entre 6 – 8 °C



Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Finas burbujas forman una bella corona.



Se perciben notas de frutas maduras, compota de pera y manzana, armonizado con notas de flores primaverales. En una segunda capa encontramos aromas de crianza con notas de vainilla, pastel de manzana, hojaldre de crema y suaves aromas tostados.



Es estructurado, untuoso y con gran intensidad. El post-gusto es persistente y largo, con sutiles notas de su paso por madera.



La complejidad de este cava permite un perfecto maridaje con la más exquisita y elaborada cocina desde el aperitivo hasta el postre. Ideal para sorprender en una ocasión especial.



Más de 40 meses.



Elaborado con el máximo cuidado y la última tecnología. La uva se derrapa y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. Una parte fermenta en tinas de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. La otra parte, fermenta en barricas nuevas de roble francés y de los Balcanes, posteriormente se realiza una crianza sobre lías aplicando battonage semanalmente. Este vino coupage realiza la 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 una textura aterciopelada al paladar.



Grado alcohólico 12.5 % vol.
Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Azúcares totales 6 g/l.
CO2 Presión Carbónica 5.5 bares



2019 Guía Peñín 2020
2021 Guía Peñín

92 puntos
92 puntos

