

EXCELSUS 100

CAVA Magnum – Brut Nature Gran Reserva



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Valls Anoia - Foix



Verema manual en caixes de 20 kg des de principis a finals de setembre. Raïm procedent de la nostra vinya més vella i autòctona de la finca de El Pont, amb edat entre 30 – 50 anys i producció limitada.



60% Xarel·lo
30% Macabeu
10% Parellada



Entre 6 – 8 °C



Color groc palla brillant amb irisacions pàl·lides verdoses i un perlat molt fi i continu. Persistents bombolles formant una gran corona,



Intenses aromes de criança embolcallades en notes de fruits secs, panses, figues, tot sobre un fons de mel. En una segona capa, una exquisida fragància d'herbes seques, camamilla, fonoll, amb una sorprenent frescor.



Molt amable, ben equilibrat, estructurat i amb caràcter. Les notes de llarga criança li confereixen una excel·ler cremositat, en harmonia amb una fina i persistència bombolla, Post gust llarg, intens i molt elegant.



La seva estructura i caràcter especial el fan ideal per acompanyar plats elaborats, ja siguin de carn o peix. La subtilitat de les fines bombolles combina perfectament amb tot tipus de pastissos, així com de fruits secs. Gran magnífic aperitiu.



100 mesos



Elaborat amb la màxima cura i l'última tecnologia. El raïm es derrapa i es sotmet a una criomaceració per extreure les aromes primàries 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 secundàries. 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 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres residuals 1,5 g/l.
CO2 Pressió Carbònica 5.5 bars



2019 Guia Peñín
2020 Guia Peñín
2021 Guia Peñín

93 punts
90 punts
90 punts

