

MARE MAGNUM

CAVA Magnum– Brut Nature Gran 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 la nostra vinya més vella i autòctona de la finca de El Pont, amb edat entre 30 - 50 anys i de producció limitada.



60% Xarel·lo
30% Macabeu
10% Parellada



Entre 6 – 8 °C



Color groc palla brillant amb irisacions daurades pàl·lides. Perlat fi i continu. Bombolles persistents formen una gran corona



Intensos aromes de criança embolcallats amb notes de fruits secs, panses i figues, sobre un llit de mel. En una segor capa, una exquisida fragància d'herbes seques, camamilla fonoll.



Ben equilibrat, estructurat i amb caràcter. Les notes de llarga criança en ampolla li confereixen una excel·lent cremositat, en harmonia amb una bombolla fina i persistent. Post gust llarg, intens i molt elegant. .



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



Més de 50 mesos.



Elaborat amb la màxima cura i l'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
La Guia dels Vins de Catalunya
2020 Guia Peñín

93 punts
9.55 punts
93punts

