

BRUT RESERVA 2017

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut Guarda Superior



Comtats de Barcelona
Valls d'Anoia - Foix



Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre



45% Macabeu
40% Xarel·lo
15% Chardonnay



Entre 5 – 7 °C



Color amarillo pajizo con matices verdosos. Burbujas finas y constantes, formando una delicada corona



Sutiles notas afrutadas. Un ligero toque de miel, almendras y hierbas secas con matices de bollería.



En boca es goloso, bien estructurado, vivo y maduro. Fondo con un ligero recuerdo a tostado y agradables toques de lías. Elegante en su conjunto.



Su carácter delicado y elegante combina perfectamente con cualquier tipo de plato ligero y es ideal para comidas suavemente condimentadas. Magnífico aperitivo..



24 meses



Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.



Grado alcohólico 12 % vol.
Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Azúcares totales 12 g/l.
Presión carbónica 5.5 bares

