

BRUT RESERVA MILLÉSIMÉ

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut Reserva



Guarda Superior
Comtats de Barcelona
Valls d'Anoia - Foix



Manual, des de mitjans d'agost a finals de setembre.



45% Xarel·lo
40% Macabeu
15% Chardonnay



Entre 5 – 7 °C



Color groc palla amb matisos verdosos. Bombolles fines i constants formant una delicada corona.



Notes elegants de fruita madura amb un lleuger toc de mel, ametlles i herbes seques, embolcallat en matisos de brioixeria.



A la boca la seva acidesa vibrant s'equilibra amb notes envellutades de fruita madura i de mel. Elegant i complex en el seu conjunt, amb una bon final carbònic.



El seu caràcter delicat i elegant combina perfectament amb qualsevol tipus de menjar lleuger i és ideal per a plats suaument condimentats. Magnífic aperitiu.



24 mesos



Els raïms seleccionats amb la màxima cura es sotmeten a un premsat delicat. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14°C, per a potenciar la creació d'aromes secundàries. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional, a les nostres caves subterrànies, romanent en silenci i repòs durant el seu envelliment sobre lies fins al dia del seu degorjat.

Rendint homenatge als nostres orígens com a destil·leria, hem tornar a fer vins a "Sol i Serena" en damajoanes a l'aire lliure, per crear un dosatge especial per aquest cava, tal com vam fer en el passat amb el nostre Brandy.



Grau alcohòlic 12% vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucre total: 12 g/l.
Pressió carbònica: 5.5 bars



2019 Sakura Women Awards Japó Medalla de Plata
Catavinum World Wine & Spirits competition Medalla de Plata
2020 Guia Peñín

91 punts

