

BRUT RESERVA MILLÉSIMÉ

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut 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 amarillo pajizo con matices verdosos. Burbujas finas y constantes, formando una delicada corona.



Notas elegantes de fruta madura con un ligero toque de miel, almendras y hierbas secas, envuelto con matices de bollería.



En boca su acidez vibrante se equilibra con un notas aterciopeladas de fruta madura y miel.. Elegante y complejo en su conjunto, con un buen final carbónico.



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.

Rindiendo homenaje a nuestros orígenes como destilería, hemos vuelto a producir vinos a "Sol y Serena" en damajuanas almacenadas al exterior, para crear un dosaje especial para este cava, como hicimos en el pasado con nuestro Brandy.



Grado alcohólico 12 % vol.
Acidez total 4.1 g/l. ATS / 6.1 g/l. ATT
Azúcares totales 12 g/l.
Presión carbónica 5.5 bares



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

2020 Guia Peñín

91 puntos

