

SPUR 2017

CAVA – Brut Nature Guarda Superior



Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Vendimia manual desde mediados de agosto a finales de septiembre. Uva procedente de una selección de nuestros viñedos, de edades comprendidas entre 20 y 30 años.



50% Xarel·lo
50% Chardonnay
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



Color pálido con irisaciones verdosas, muestra un perlado muy fino y continuo.



Aromas intensos de fruta fresca, que nos evocan en la vendimia, notas aportadas por el mosto de uva tanto en el licor de tirada como en el licor de expedición. En una segunda capa aparecen notas tropicales con sutiles toques cítricos y un final de bollería fruto de sus 24 meses de crianza.



Muy amable, untuoso y con carácter. Nos ofrece un amplio paso por boca. El buen equilibrio entre dulzura-acidez realza la agradable frescura y provoca un persistente postgusto, en armonía con la fina y crujiente burbuja.



Su carácter fresco y afrutado le convierten en un compañero ideal para el aperitivo. Su buena estructura nos permite disfrutar de cualquier comida ligera desde el principio al fin.



Más de 30 meses.



Método innovador: Para la producción de este cava únicamente se utilizan azúcares procedentes de la propia uva.

Partiendo de una cuidada elaboración en la que se ha mimado cada una de las etapas para alcanzar su máximo potencial, se obtiene el vino base.

Del mosto extraído en la primera prensada, se conserva un parto que posteriormente se utiliza por el licor de tirada y por el licor de “degüelle”, sustituyendo cualquier azúcar de origen externo por el azúcares propios de la uva. Se trata de un cava único, en el que el 100% de los azúcares provienen del propio mosto de la uva.



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



2020 Guía Peñín
2021 Vinari d'Escumosos blancs

89 puntos
Medalla de oro

