

## EXCELSUS 100

CAVA Magnum – Brut Nature Gran Reserva



Guarda Superior  
Comtats de Barcelona  
Anoia - Foix



Vendimia manual en cajas de 20 kg desde principios a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo y autóctono de la finca de El Pont, con edad de viñas entre 30 – 50 años y producción limitada.



60% Xarel·lo  
30% Macabeu  
10% Parellada



Entre 6 – 8 °C



Color pajizo brillante con pálidas irisaciones verdosas, perlado muy fino y continuo. Persistentes burbujas formando una gran corona.



Intensos aromas de crianza, envueltos en notas de frutos secos, pasas, higos, sobre un lecho de miel. En una segunda capa, una exquisita fragancia de hierbas secas, manzanilla, hinojo con un sorprendente frescor.



Muy amable, bien equilibrado, estructurado y con carácter. Las notas de larga crianza en botella le confiere una excelente cremosidad, en armonía con una fina persistente burbuja. Post-gusto largo, intenso y muy elegante.



Su estructura y carácter especial lo hacen ideal para acompañar platos elaborados, ya sean de carne pescado. La sutileza de las finas burbujas combin perfectamente con todo tipo de tartas de postre, así como con frutos secos. Gran y magnífico aperitivo.



100 meses



Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.



Grado alcohólico 12 % vol  
Acidez total 4,1 g/l. ATS / 6,3 g/l. ATT  
Azúcares residuales 1,5 g/l.  
CO2 Presión Carbónica 5.5 bares



2019 Guía Peñín  
2020 Guía Peñín  
2021 Guía Peñín

93 puntos  
90 puntos  
90 puntos

