

# GIRÓ RIBOT // AB ORIGINE BRUT



**Tipo** CAVA – Brut

**Enólogo** Joan Rovira

**Vendimia** Vendimia manual y mecánica, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de la finca de Can Bas, con edad media de los viñedos de 15 años

**Variedades** 40% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay

**Elaboración** 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.

**Crianza en botella** Entre 12 – 15 meses

**Tª de Servicio** Entre 5 -7 °C

## Análisis Sensorial

**Vista** Color pajizo con tonalidades verdosas. Desprende una fina burbuja que forma una delicada corona

**Nariz** Marcada por notas frescas que le confieren juventud. En especial destacan las notas florales con toques de fruta de pulpa blanca que reposan sobre un lecho de notas de crianza

**Boca** Se muestra fresco, con buen equilibrio entre dulzor y acidez. El paso por boca es amplio y nos deja un recuerdo fresco a notas florales y a repostería. Post gusto largo y persistente

**Maridaje** Ideal como aperitivo. También se puede combinar con cualquier plato ligero, en especial con comidas poco condimentadas

|                         |                  |           |                   |                             |
|-------------------------|------------------|-----------|-------------------|-----------------------------|
| <b>Análisis Técnico</b> | Grado alcohólico | 12 % vol. | Acidez total      | 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT |
|                         | Azúcares totales | 10 g/l.   | Presión carbónica | 5.5 bares                   |

## **Premios**

|      |  |                   |
|------|--|-------------------|
| 2014 | International Wine Challenge Catavinum       | Medalla de Plata  |
| 2015 | International Wine Challenge Catavinum       | Medalla de Plata  |
| 2016 | San Francisco International Wine Competition | Medalla de Plata  |
|      | Premios Vinari de los Vinos Catalanes        | Medalla de Plata  |
| 2017 | Catavinum World Wine & Spirits Competition   | Medalla de Plata  |
| 2018 | Premios Vinari de los Vinos Catalanes        | Medalla de Bronce |
| 2019 | Premios Vinari de los Vinos Catalanes        | Medalla de Oro    |



CAVA BRUT

 **GIRÓ RIBOT**

Ab Origine significa desde los orígenes y simboliza la esencia del cava tradicional en su más puro estilo. Pasión por las burbujas afrutadas.

*Ab Origine significa des dels orígens i simbolitza la essència del cava tradicional en el seu més pur estil. Passió per les bombolles afrutades.*

"Ab Origine" means from the roots and this cava symbolizes the essence of the tradition, pure and long-established style, passion, fruitiness and great freshness.

Elaborador: Giró Ribot S.L., Product of Spain  
Santa Fe del Penedès, España. R.E. 8B  
Conté sulfits - Contiene sulfitos - Contains sulfites

**750ml. 12%Vol.**



 6-8° C