

GIRÓ RIBOT // MARE MAGNUM



Tipo CAVA Magnum - Brut Nature – Gran Reserva “Millesime”

Enólogo Joan Rovira

Vendimia 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.

Variedades 65% Xarel·lo 30% Macabeo 5% Parellada

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 50 meses

Producción Total Producción limitada – 500 botellas

Tª de Servicio Entre 6 - 8 °C

Análisis Sensorial

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

Nariz 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.

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

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

Análisis Técnico	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares residuales	2 g/l.	CO2 Presión Carbónica	5.5 bares

Premios

2014	Guía Peñin 2015	92 puntos
2015	Guía Peñin 2016	92 puntos
2016	Guía Peñin 2017	92 puntos
2017	Guía Peñin 2018	91 puntos
	La Guia dels Vins de Catalunya 2018	9,22 puntos
2018	Guía Peñin 2019	92 puntos
	La Guia dels Vins de Catalunya 2019	9.50 puntos
2019	Guía Peñin 2020	93 puntos
	La Guia dels Vins de Catalunya 2020	9.55 puntos

Marque
GIRÓ RIBOT

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA
12% Vol.  [®]  6 - 8 °C. **1500 ml.**

PRODUCT OF SPAIN R.E.8B
Elaborador: Giró Ribot S.L.
Santa Fe del Penedès, Espanya 

CONTÉ SULFITS
CONTIENE SULFITOS
CONTAINS SULFITES