



Tipus	CAVA – Brut	Enòleg	Joan Rovira
Verema	Manual i mecànica, des de mitjans d'agost a finals de setembre. Raïm procedent de la finca de Can Bas, amb edat mitjana de les vinyes de 15 anys.		
Varietats	45% Xarel·lo 40% Macabeu 15% Chardonnay		
Elaboració	Els raïms seleccionats amb la màxima cura es presnen suaument. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14°C, per potenciar la creació d'aromes secundaris. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla a les nostres caves subterrànies seguint el mètode tradicional, romanent en silenci i repòs durant la criaça sobre lies, fins al seu degorjat.		
Criança en ampolla	Entre 12 – 15 mesos	Tª de Servei	Entre 5 - 7 °C

Anàlisi sensorial

Vista Color groc palla amb matisos verdosos. Bombolles fines i constants formant una delicada corona.

Nas Notes afruitades de fruita blanca i delicades aromes cítriques es fonen amb tocs d'envelliment.

Boca Fresc, amb bona acidesa i equilibrat, amb matisos de poma, pera i notes de cítrics. Final carbònic agradable i persistent al paladar.

Maridatge El seu caràcter delicat i elegant combina perfectament amb qualsevol tipus de plat lleuger i és ideal per a plats suaument condimentats. Magnífic aperitiu.

Anàlisi Tècnic	Grau alcohòlic	12 % vol.	Acidesa total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Sucres totals	12 g/l.	Pressió carbònica	5.5 bars

Premis

2019	Catavinum World Wine & Spirits Competition Guia Peñin 2020	Medalla de Plata 90 punts
------	---	------------------------------

