

# PAUL CHENEAU // BRUT RESERVA MILLÉSIMÉ



<b>Tipo</b>	<b>CAVA – Brut Reserva</b>	<b>Enólogo</b>	Joan Rovira		
<b>Vendimia</b>	Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre				
<b>Variedades</b>	45% Xarel·lo	40% Macabeo	15% Chardonnay	<b>Cosecha</b>	<b>2015</b>

## Elaboración

Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.

Rindiendo homenaje a nuestros orígenes como destilería, hemos vuelto a producir vinos a "Sol y Serena" en damajuanas almacenadas al exterior, para crear un dosaje especial para este cava, como hicimos en el pasado con nuestro Brandy.

<b>Crianza en botella</b>	24 meses	<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 5 - 7 °C
---------------------------	----------	--------------------------------	----------------

## Análisis sensorial

**Vista** Color amarillo pajizo con matices verdosos. Burbujas finas y constantes, formando una delicada corona.

**Nariz** Notas elegantes de fruta madura con un ligero toque de miel, almendras y hierbas secas, envuelto con matices de bollería.

**Boca** En boca su acidez vibrante se equilibra con un notas aterciopeladas de fruta madura y miel.. Elegante y complejo en su conjunto, con un buen final carbónico.

**Maridaje** Su carácter delicado y elegante combina perfectamente con cualquier tipo de plato ligero y es ideal para comidas suavemente condimentadas. Magnífico aperitivo.

<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	12 % vol.	Acidez total	4.1 g/l. ATS / 6.1 g/l. ATT
	Azúcares totales	12 g/l.	Presión carbónica	5.5 bares

## Premios

2018	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata
2019	Sakura Women Awards Japón	Medalla de Plata
	Catavinum World Wine & Spirits competition	Medalla de Plata
	Guía Peñín 2020	91 puntos

