

# GIRÓ RIBOT // UMa 2015



**Tipo** CAVA – Brut Gran Reserva 2015      **Enólogo** Joan Rovira.

**Vendimia** Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestros viñedos con edades comprendidas entre 20 - 25 años y producciones controladas.

**Variedades** 40% Xarel·lo    40% Chardonnay    20% Pinot Noir

**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** 15.370 botellas

**Tª de Servicio** Entre 5 - 7 °C

## Análisis sensorial

**Vista** Cristalino, de color amarillo paja brillante. Su burbuja es fina, delicada y persistente, provocando la formación de una sutil corona,

**Nariz** Agradables aromas de mermelada que se funden con intensas notas de bollería y frutos secos, provenientes de la larga crianza.

**Boca** Es un cava vivo y fresco, con un equilibrio perfecto entre acidez y azúcares. Amplio, bien estructurado y cremoso.

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

<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	5 g/l.	Presión carbónica	5.5 bares

