AB ORIGINE BRUT

CAVA – Brut



Guarda
Comtats de Barcelona



Verema manual i mecànica des de mitjans d'agost a finals de setembre. Raïm procedent de la finca de "Can Bas", amb una edat mitjana de les vinyes de 15 anys

50% Xarel·lo
30% Macabeu
20% Parellada

Entre 5 – 7 ºC

Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. Desprèn una bombolla fina que forma una delicada corona

Marcat per notes fresques que li confereixen joventut. En especial destaquen les notes florals amb tocs de fruita de polpa blanca, que reposen sobre un llit de notes de criança.

Es mostra fresc, amb bon equilibri entre dolçor i acidesa. El pas per boca és ampli i ens deixa un record fresc a notes florals i a rebosteria. Post gust llarg i persistent

Ideal com aperitiu. També es pot combinar amb qualsevol tipus de plat lleuger, en especial amb menjars poc condimentats

Entre 12 i 15 mesos

Elaborat amb la màxima cura i l'última tecnologia. El raïm es derrapa i se sotmet a una criomaceració per extreure els aromes primaris de la varietat. La fermentació es produeix en tines d'acer inoxidable a temperatures molt baixes, entre 12-14 ºC, amb la finalitat d'obtenir tot el seu potencial en aromes secundaris. El vi cupatge es sotmet a una segona fermentació en ampolla, seguint el mètode tradicional. Per a això, s'usen llevats seleccionats amb elevada capacitat d'autòlisi, procés que en el descans i silenci de la nostra cava subterrània, aportarà una textura envellutada al paladar.

Grau alcohòlic 11,5 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres totals 10 g/l.
Pressió carbònica 5.5 bars

2018 Premis Vinari dels Vins Catalans Medalla de Bronze
2019 Premis Vinari dels Vins Catalans Medalla d'Or
2023 Premis Vinari dels escumos blancs joves Medalla de plata

giroribot_vinosycavas

T: +34 93 897 40 50
F: +34 93 897 43 11
giroribot@giroribot.es

https://www.giroribot.es/es