



UN CAVA FRESC AMB SUBTILS AROMES A FRUITES TROPICALS I PRÉSSEC BLANC. RECORDS A FLOR DE GESSAMÍ.

Les vinyes velles són un veritable tresor per als amants del vi. Amb més de 50 anys d'edat, aquestes vinyes ubicades al Penedès tenen arrels profundes que han absorbit els nutrients del sòl durant dècades. A més a més, aquests ceps han resistit al pas del temps, demostrant la seva fortalesa i la seva capacitat per sobreviure a condicions meteorològiques adverses. Per això, quan es va decidir elaborar un vi "especial" de qualitat a partir d'aquestes vinyes, tots sabien que el resultat seria espectacular.

El paratge on es troben les vinyes, conegut com a Mas Geroni, és una zona privilegiada per als cultius vitivinícoles. El clima suau i les condicions del sòl proporcionen un ambient perfecte per al cultiu de les vinyes, que es converteixen en una veritable obra d'art de la natura. Els propietaris de les vinyes van treballar amb cura i dedicació per assegurar-se que la collita fos de la màxima qualitat.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Groc llimona pàl·lid amb subtils reflexos verdosos, brillant i net



Aromes

Aromes subtils a fruites tropicals i préssec blanc, amb delicats tocs florals de gessamí.



Paladar

Vibrant i fresc, amb sabors de fruita tropical com la pinya. La bombolla és fina i viva, deixant un final net i refrescant.



Maridatges

Ideal amb ceviche de peix blanc, amanida de mango i gambes, pollastre a la planxa.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. CAVA

Comtats de Barcelona

GAMMA COMPLETA





ELABORACIÓ

Elaborem caves de qualitat excepcional, produïts a la DO del Cava mitjançant el mètode tradicional que consisteix en la realització de la segona fermentació alcohòlica en ampolla. Cada varietat de raïm es recull i fermenta per separat. Per a la segona fermentació, les ampolles es mantenen en cellers subterranis a una temperatura constant de 15°-17°C on estan en contacte amb les seves mares.

ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de Cava de Guarda, i passa un mínim de 10 mesos en ampolla on es realitza la segona fermentació i la presa d'escuma. Posteriorment, realitzem el remogut: els sediments, fruit de l'esgotament dels llevats, es dipositen al coll de l'ampolla, gràcies al gir diari que es realitza a les nostres caves. Els llevats aportaran particularitats al nostre cava.

DADES TÈCNIQUES

Tipus	Cava Brut Nature
Varietats	Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Temps a l'ampolla	>10 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Valor energètic	293 kJ / 70 kcal
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Sucre residual (gr/l)	1,2
Enòleg	Joan Rabadà
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Formats disponibles	75 cl

