



UN CAVA D'AROMES A FRUITES VERMELLES COM LA MADUIXA I EL GERD. BOMBOLLA FINA I DELICADA.

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**

De color rosat pàl·lid amb reflexos suaus, brillant i suggerents.

**Aromes**

Aromes delicades de fruites vermelles com la maduixa i el gerd, amb subtils tocs florals i reminiscències a pètals de rosa.

**Paladar**

Fruits vermells madurs amb una bombolla ben integrada. Final lleugerament cremós i persistent, amb un subtil toc especiat.

**Maridatges**

Ideal per aperitius. Perfecte per acompanyar sushi o una amanida de formatge de cabra.

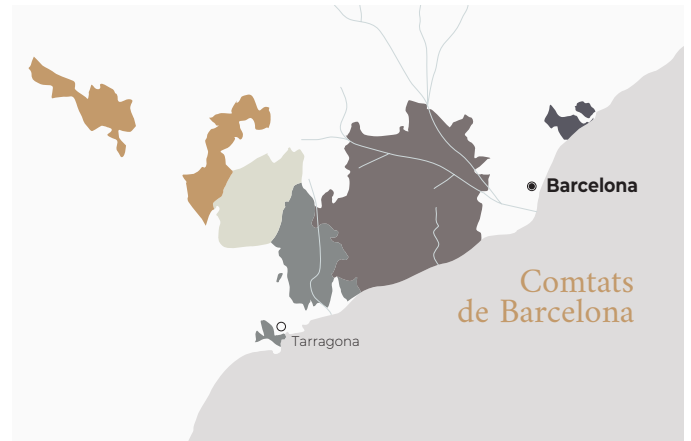
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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. 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
Varietats	Trepat 100%
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	314 kJ / 75 kcal
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,05
Sucre residual (gr/l)	11
Enòleg	Joan Rabadà
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Formats disponibles	75 cl

