

## CAVA BRUT RESERVA

### A tota hora

Clàssic Sumarroca, vinyes pròpies, una aportació mínima de chardonnay (sempre inferior al 7 %) a la tradicional mescla de macabeu, xarel•lo i parellada, i una criança mínima de 20 mesos en rima.



#### CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

La finca Sumarroca destaca pel seu terreny pobre, calcari i amb presència de graves. La influència del mar es veu disminuïda per l'efecte del massís del Garraf, que asseca les marinades, i la Serralada Prelitoral, que redueix l'excés de vent sec procedent de l'interior del país. Aquestes condicions donen uns vins base molt elegants, amb un afruitament equilibrat i molt frescos.

La finca Sabartés està situada a la part més al sud del Penedès. El terreny és més argilós, amb presència de llims. La influència marítima en aquesta finca és molt alta, ja que és a pocs quilòmetres del mar. Aquest caràcter mediterrani dóna més afruitament al vi base.

#### NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid. Aroma molt fresca, barreja de fruita procedent del vi base amb les primeres notes de pastisseria degudes a la criança de dos anys del cava. En boca és afruitat i fresc, amb una bombolla fina i agradable que s'integra a la perfecció a l'estructura del cava.

#### ELABORACIÓ

Vinificació per separat segons la varietat. Desfangament estàtic durant 24 hores. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 14 °C durant 18 dies. Criança en rima al voltant de 24 mesos.

#### DADES ANALÍTIQUES Y DECLARACIÓ D'AL•LÈRGENS

Alcohol: 12,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.