

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

La finor del temps

Clàssic Sumarroca, de vinyes pròpies, amb la tradicional mescla de macabeu, xarel•lo i parellada, i una criança mínima de 36 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, mentre que la Serralada Prelitoral 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 fresca o de gran complexitat en què es barregen, en primer lloc, les notes de pastisseria, degudes a la criança de 36 mesos del cava, amb unes notes lleugeres de fruita fresca procedents del vi base. La boca és fresca, suau i amb una bombolla molt fina que s'integra perfectament en la complexitat del cava. Final elegant, seriós, llarg i sec en què s'expressa la franquesa 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 36 mesos.

DADES ANALÍTIQUES I 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.