



NÚRIA CLAVEROL ALLIER

FINCA COLS BRUT GRAN RESERVA - La bóta com a sofisticació

Aquest cava ofereix una gamma aromàtica complexa i endolcida per la llarga criança de 36 mesos en rima i la fermentació del vi base en bótes de roure francès. Està elaborat principalment amb la varietat chardonnay fermentada en bótes de roure francès. Completa el vi una petita part de pinot noir.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Paratge situat a la part central de la finca Sumarroca, al terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, ben exposat a la influència dels vents secs de l'interior i de les marinades procedents del mar Mediterrani, mitigades per l'efecte de la Serralada Litoral, que fa que no hi arribin tan humides. El sòl és calcari, poc profund, amb textura franca i franca llimosa, ben drenat i amb graves sedimentàries.

NOTA DE TAST

Aroma molt intensa i complexa. S'hi barregen les notes afruitades del chardonnay amb torrats lleugers varietals i de la llarga criança, sobre un llit perfumat de notes de criança en bóta. En boca és molt estructurat i gustós, i predomina l'afruitament del vi amb un perfum avainillat molt interessant. Final de boca refrescant i mineral procedent de la part de pinot que completa el cupatge.

ELABORACIÓ

El chardonnay es fermenta en bótes noves de 225 l de roure francès de gra fi. Un cop acabada la fermentació, el vi es cria en bóta fins als tres mesos i es fan bastonejaments lleugers per aprofundir-ne la complexitat. La fermentació es fa a una temperatura controlada de 16 °C. Criança en rima amb un mínim 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 creuada.