



UN CAVA FRESCO CON SUTILES AROMAS A FRUTAS TROPICALES Y MELOCOTÓN BLANCO. RECUERDOS A FLOR DE JAZMÍN.

Las viñas viejas son un verdadero tesoro para los amantes del vino. Con más de 50 años de edad, estas viñas ubicadas en el Penedès, tienen raíces profundas que han absorbido los nutrientes del suelo durante décadas. Además, estas viñas han resistido al paso del tiempo, demostrando su fortaleza y su capacidad para sobrevivir a condiciones meteorológicas adversas. Por eso, cuando se decidió elaborar un vino "especial" de calidad a partir de estas viñas, todos sabían que el resultado sería espectacular.

El paraje donde se encuentran las viñas, conocido como Mas Geroni, es una zona privilegiada para los cultivos vitivinícolas. El clima suave y las condiciones del suelo proporcionan un ambiente perfecto para el cultivo de las viñas, que se convierten en una verdadera obra de arte de la naturaleza. Los propietarios de las viñas trabajaron con cuidado y dedicación para asegurarse que la cosecha fuera de la máxima calidad.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Amarillo limón pálido con sutiles reflejos verdosos, brillante y limpio.



Aromas

Aromas sutiles a frutas tropicales y melocotón blanco, con delicados toques florales de jazmín.



Paladar

Vibrante y fresco, con sabores de fruta tropical como la piña. La burbuja es fina y viva, dejando un final limpio y refrescante.



Maridajes

Ideal con ceviche de pescado blanco, ensalada de mango y gambas, pollo a la plancha.

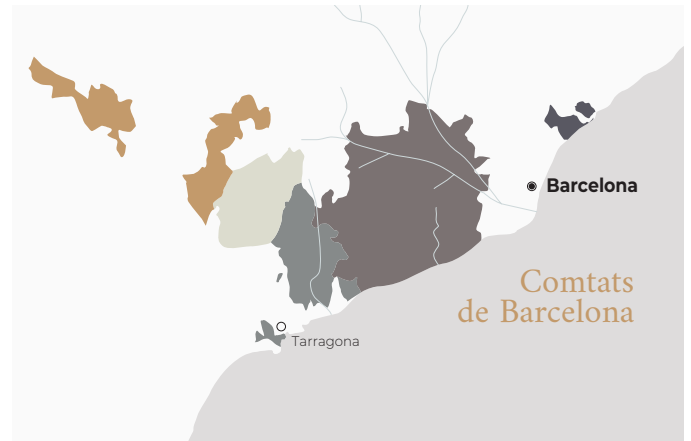
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. CAVA

Comtats de Barcelona

GAMA COMPLETA





ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos en la DO del Cava mediante el método tradicional que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con las lías.

CRIANZA

Este Cava, que pertenece a la categoría de Cava de Guarda, pasa un mínimo de 10 meses en botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma. Posteriormente, realizamos el removidido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza en nuestras cavas. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

DATOS TÉCNICOS

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tipo | Cava Brut Nature |
| Varietades | Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30% |
| Edad de la viña | Más de 10 años |
| Temperatura de fermentación | 16°C |
| Periodo de fermentación | 9 días |
| Tiempo en botella | >10 meses |
| Grado de alcohol (vol) | 11,50 % |
| Valor energético | 293 kJ / 70 kcal |
| Acidez total (gr/l) | 6,2 |
| pH | 3,02 |
| Azúcar residual (gr/l) | 1,2 |
| Enólogo | Joan Rabadà |
| Temperatura de servicio recomendada | 6-8°C |
| Formatos disponibles | 75 cl |

