



PROCEDENT DE CULTIU ECOLÒGIC, UN CAVA ELEGANT I INTENS AMB NOTES A BRIOXERIA I MATISSOS FLORALS.

L'any 1919, un grup de viticultors de l'Arboç va decidir construir una fassina per destil·lar la brisa resultant de la premsada del raïm. A partir de 1952, **el poble es va unir per construir un celler cooperatiu** al costat d'aquesta fassina i elaborar el vi conjuntament. El celler, d'estil modernista, es va especialitzar en la vinificació de varietats autòctones destinades a l'elaboració de cava, tot i que també produeixen vins tranquils.

Cellers de l'Arboç va ser pioner al Penedès en la fermentació de vins a baixa temperatura, una tècnica que preserva la frescor i els aromes mediterranis, garantint una excel·lent qualitat en la segona fermentació en ampolla. **Els orígens de l'Arboç 1919 parlen de dedicació, tradició i esperit innovador**, amb el compromís de respectar la terra i compartir la passió pel vi. Hi trobareu **un cava que expressa l'essència del Penedès**, fidel a la terra i capaç de convertir cada copa en un brindis a la història i al futur.

NOTES DE TAST



Aspecte visual

Color groc llimona intens amb reflexos daurats.



Aromes

Notes torrades marcades, acompanyades de fruita blanca madura, subtils matisos florals i delicats records de pastisseria.



Paladar

Cremós i ben equilibrat, amb bombolla fina i tocs de fruits secs i pastisseria. Final llarg, complex i amb molt de caràcter.



Maridatges

Ideal amb plats gourmet, fumats, formatges curats, peixos i mariscs.

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. Cada varietat de raïm es recull i fermenta per separat. 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 Superior, i passa un mínim de 18 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 Reserva Orgànic
Varietats	Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30%
Edat de la vinya	Més de 10 anys
Temperatura de fermentació	16°C
Període de fermentació	9 dies
Temps a l'ampolla	>18 mesos
Grau d'alcohol (vol)	11,50 %
Valor energètic	314 kJ / 75 kcal
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Sucre residual (gr/l)	11
Enòleg	Joan Rabadà
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Formats disponibles	75 cl