

“El retorn a l’origen amb la primera varietat utilitzada pel cava”.
J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de cava	Brut Nature Reserva / Ecològic d'anyada
Disponible en	750 ml - 1500 ml (Magnum)
Varietat	Mataró (Monastrell)
Anyada	2018
Fermentació	Inoxidable
Criança	15 - 30 mesos
Grau alcohòlic	12%vol.
Sucre residual	0 g/l
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud-Est
Pluviometria	600 mm/any

Elaboració

Verema manual pròpia de raïms ecològics i realitzada amb caixes petites, buscant el punt òptim de maduració amb el fi d'obtenir un vi base amb frescor capaç d'envellir noblement. Vinificat a la propietat. Després d'una lleugera maceració pel·licular (contacte del most amb la pell) per tal d'obtenir el color desitjat, el raïm es premsa delicadament obtenint el most flor. La fermentació té lloc en tines d'inoxidable a 15°C i posteriorment s'aplica el mètode tradicional d'elaboració. Amb una criança mínima de 15 mesos (de Reserva cap a Gran reserva), es posa a la venda acabat de degollar amb la data de degollat a la etiqueta.

Nota de tast

Vista - Color rosat lleuger i subtil característic de la varietat, segons les particularitats de l'anyada.
Nas - Aromes de criança amb petits matisos de raïm negre.
Boca - Lleuger i fresc pas per boca, recordant les aromes de fruites vermelles. Donada la seva criança, podem percebre notes de pastisseria, una bombolla ben integrada i un post gust delicat.

Mencions i Premis

Vinous 2019 - 90/100
Wine Enthusiast 2019 - 90/100
Guia de Vins de Catalunya 2018 - 9,23/10