

“L'expressió de la frescor com una manera d'entendre el cava”.
J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de cava	Brut Nature Gran Reserva / Ecològic d'anyada
Disponible en	375 ml - 750 ml - 1500 ml (Magnum) - 3000 ml (Jeroboam)
Varietats	Pansa Blanca (Xarel·lo) - Macabeu - Parellada
Anyada	2017
Fermentació	Inoxidable
Criança	Mín. 30 - 42 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 de raïms ecològics realitzada amb caixes petites, buscant el punt òptim de maduració per cadascuna de les varietats amb la finalitat d'obtenir un vi fresc amb una gran capacitat d'envelliment. Elaboració estricta en blanc. Després d'un premsat lleuger per extreure el most flor, aquest fermenta de forma separada per cada una de les varietats. Amb rigorós seguiment del mètode tradicional d'elaboració i amb un mínim de criança de 30 mesos, es posa a la venda acabat de degollar amb la data de degollat a l'etiqueta.

Nota de tast

Vista - Bombolla fina i color groc pàl·lid amb reflexes verdosos.
Nas - Aromes de fruita blanca amb delicades notes de cítrics i ametlles verdes.
Boca - Pas per boca lleuger i fresc, clar record de les aromes de fruita blanca. Fruit de l'envelliment sobre lies, podem percebre notes de pastisseria, una bombolla ben integrada i un post gust delicat.

Mencions i premis destacats

Guía Peñín 2021 - 92/100
Guía de Vins de Catalunya 2021 - 9,53/10
Wine Enthusiast 2020 - 90/100
Vinous 2019 - 91/100
Guía Intervinos 2018 - 92/100
Bioweinpress 2017 "Great Gold Medal" - 96/100