



CAVA DE PARATGE QUALIFICAT. Denominació d'origen CAVA  
És el cava obtingut d'un vi produït amb raïm d'un paratge determinat amb unes condicions edàfiques i micro-climàtiques pròpies que, juntament amb uns criteris de qualitat a la seva producció i elaboració, han propiciat un cava de característiques singulars.

# Alta Alella Mirgin Opus

Paratge Qualificat Vallcirera

“Des del pòdium dels vins, representa una evolució del concepte tradicional de gran cava”.  
J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de cava	Cava de Paratge Qualificat / Ecològic d'anyada / Brut Nature
Disponible en	750ml
Varietats	60% Chardonnay - 40% Pansa Blanca
Anyada	2016
Fermentació	Inoxidable i Barrica
Criança	Mínim 36 mesos
Grau alcohòlic	12% vol.
Sucre residual	0 g/l
Sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	90m
Orientació	Sud-est
Pluviometria	600 mm/any

## Paratge Qualificat Vallcirera

El PARATGE VALLCIRERA està situat al Parc Natural Serralada de Marina entre els municipis d'Alella i Tiana, al sector meridional de la comarca del Maresme, a 2 km del mar Mediterrani i a 15 km de Barcelona. Les vinyes creixen sobre Sauló: un sòl àcid, amb nivells molt baixos de calç activa, poca matèria orgànica i amb bon drenatge. Els nostres rendiments de producció per hectàrea estan per sota dels 6.000 kg/ha. Les parcel·les utilitzades per a l'elaboració del cava de paratge són:

- . AX155 amb una superfície de 0,2688ha de la varietat Pansa Blanca (Xarel·lo), plantat l'any 1992 amb una orientació sud-est i a 90m sobre el nivell del mar;
- . AX160 amb una superfície de 0,8927ha de la varietat Chardonnay, plantat en l'any 1992 amb una orientació sud-est i a 90m sobre el nivell del mar.

## Elaboració

Cava elaborat a partir dels raïms ecològics del Paratge Vallcirera: Chardonnay & Pansa Blanca, que permeten un bon envelliment. Extracció del most flor mitjançant un premsat molt lleuger. La varietat Chardonnay fermenta en berriques de roure francès de segon any, mentre que la Pansa Blanca ho fa en tines d'acer inoxidable. Després de quatre mesos, es realitza el cupatge al qual se li aplica el mètode tradicional amb una criança mínima de 36 mesos. Surt a la venda acabat de degollar.

## Nota de tast

Vista - Color groc pàl·lid amb reflexes daurats.  
Nas - Aromes de fruita blanca madura i flors amb un rerefons de fruites vermelles i de nous, embolcallades per la mineralitat i la salinitat tan pròpies de la zona.  
Boca - Equilibrat i estructurat, recordant les aromes de fruita madura i de fruits secs. Àcida ben marcada molt ben integrada amb els gustos procedents de la criança i amb la bombolla, fina i persistent. Molt gustós i llarg post gust.

## Mencions i premis destacats

Vinous 2021 - 92/100  
Wine Enthusiast 2021 - 93 /100 Editor's Choice  
Guía Peñín 2021 - 94 /100  
Anuario de Vinos EL PAÍS 2020 "Cuadro de Honor"- 96/100  
Guía Vivir el Vino 2020 - 94/100  
Guía de Vins de Catalunya 2019 - 9,65/10  
Decanter 2018 - 91/ 100  
Millésime Bio 2018 - Médaille d'OR

### Anyades anteriors

Robert Parker 2016 - 91/100  
Wine & Spirits Magazine 2016 "Year's Best Sparklers" - 92/100  
Gilbert & Gaillard 2016 "TOP 100 SPANISH WINES" - 93 /100