

Cava
JAUME GIRÓ i GIRÓ

SANT SADURNÍ D'ANOIA
1926

MONTANER GRAN RESERVA BRUT NATURE 2015

(Cava Montaner) AGRICULTURA ECOLÒGICA

Tipus	Brut Nature. ECOLÒGIC Certificació CCPAE.
Varietat	30 % Xarel·lo, 30% Parel·lada, 30% Macabeu i 10% Chardonnay
Any de collita	2015
Criança	A data d'avui (19-08-2020) 77 mesos en rima en contacte amb els llevats.
Fermentació	Lenta del vi fred durant 2-3 mesos en l'ampolla.

ANÀLISIS

% Alcohol	11,80 %
Mat. Red.	1,1 g/l
Sulfits Totals	53 mg/l
Ac Total (Tart.)	5,7 g/l
pH	2,97

CATA ENOLÒGICA

Amb bon despreniment de finíssimes bombolles, és groc amb notes verdoses. Es l'equilibri perfecte entre l'autòlisi dels llevats amb les notes d'avellana i torrats que proporciona i la fritositat de les fruites madures. En boca és molt sec i fresc, però amb les notes de criança del Gran Reserva, amb molta amplitud de boca, ben equilibrat. Les sensacions finals persisteixen en el temps.

RECOMANACIONS

Conservar en la mateixa posició en que se serveix, en lloc fresc, sec i sense llum. Servir a 5-8°C segons època i gustos personals.

GASTRONOMIA

Com a cava Gran Reserva, es pot degustar en cualsevol ocasió. En els menjars complexos de la nova cuina, de peixos com els raps amb cloïses o llobarros al Forn, o marisc frescos o bé amb carn com els rostbeef o fins i tot aus al Forn També acompanyant pastes, arrosos o un bon pa amb tomàquet. Es el cava idela per a maridar amb els millors Pernils Ibèrics de Gla, tal com aconsellen els catadors de pernil.

ANYADA

Ha estat un any extremadament sec, amb molta sanitat del raïm.

ESPECIAL Hem afegit una señal-termómetro en la contraetiqueta, que ens indicarà, amb un canvi de color a blau la temperatura òptima de consum

PREMIS

**Medalla de PLATA 25. Internationale Weinprämierung ZÜRICH
MILLOR ESCUMÓS Guia de Vinos Gourmets 2015**

