

*Cava*  
**JAUME GIRÓ i GIRÓ**  
SANT SADURNÍ D'ANOIA  
1926

## **JAUME GIRÓ I GIRÓ ELABORACIÓ ARTESANA RESERVA BRUT NATURE d'AGRICULTURA ECOLÒGICA**

Tipus Brut Nature – Certificació CCPAE  
Varietats de raïm 40% Macabeo, 30% Parellada, 20 % Xarel.lo, 10% Chardonnay  
Any de collita 2019

Criança 30 mesos en rima en contacte amb els llevats.  
Fermentació Lenta del vi fred durant 2-3 mesos en l'ampolla.

### **ANÀLISIS**

% Alcohol 11,7 %  
Mat. Red. 1,0 g/l  
Ac Total ( Tart.) 5,8 g/l  
pH 2,99

### **CATA ENOLÒGICA**

Amb bon despreniment de finíssimes bombolles, és verdós amb notes groguenques. En nas és molt floral i flutal: notes de poma i prèsec i fruites tropicals, pinya i cítrics amb alguna nota de plàtan. En boca és molt sec i fresc, cremós i amb cos, amb certa acidessa que li dona vivacitat i frescor. La criança com a Reserva li aporta unes sensacions amples i rodones, avellutades, algo de torrats, amb un final sedos i envolcallador.

### **RECOMANACIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM**

Conservar en la mateixa posició en que se serveix, en lloc fresc, sec i sense llum. Servir a 4-7°C segons època i gustos personals.

### **GASTRONOMIA**

Com a cava de criança, es pot degustar en qualsevol ocasió. Imagineu-vos un aperitiu de bon Pernil Ibèric, una tonyina crua o un bonítol amb ostres, després uns escamarlants a la graella, passant a uns raviolis farcits de marisc, uns filetets de vedella sagnant per acabar amb unes taronges comfitades o un gelat de canyella. Tot perfectament maridat per aquest Brut Nature Reserva. O si no, amb unes bons filets d'ànoves, o un matiner pa amb tomàquet. I si no, sol, amb bona companyia.

### **PREMIS**

**VINARI Medalla de Bronze al caves Joves 2019, TOP WINE OR 2021**

### **ESPECIAL**

**Hem afegit un termòmetre en la contraetiqueta, que ens indicarà si la temperatura és la correcta pel seu consum aconsellat.**

