

## CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2007

### TIPUS DE RAÏM

40% de macabeu de la vinya Hermità veremat el 6 de setembre, 45% Xarel·lo de la vinya Garrofers collit el 12 de setembre i 15% de parellada de la vinya de La Caseta veremat el 19 de setembre. El sòl d'aquestes parcel·les és de textura franco-argilosa, baix amb matèria orgànica i ric amb calç.

### GRAU ALCOHÒLIC

12% vol.

### ELABORACIÓ

Verema manual seleccionant el raïm. Premsat immediat, extracció suau del most. Fermentació del most a temperatura controlada de 16°C. Cada varietat ha fermentat per separat. Coupatge de les varietats, addició de sucre i llevats, segona fermentació en ampolla.

MÈTODE TRADICIONAL - COLLITA PRÒPIA



### CRIANÇA

Mínim 6 anys en rima en contacte amb les seves mares. Data de degorj indicada en l'etiqueta. Producció limitada a 7.297 ampolles.

### NOTA DE TAST

**A la vista.** Pà·lid, cristal·lí amb reflexos daurats. Corona fina pròpia de la llarga criança.

**A l'olor.** Aroma net, elegant i complex. Notes lleugerament torrades pròpies de la criança.

**Al gust.** Fi i elegant amb certa complexitat, prolongat postgust, bona criança.

### MARIDATGE

Indicat per acompanyar plats elaborats, guisats, arrossos caldosos, carns vermelles, etc. Les seves notes torrades li confereixen un caràcter especial. Per prendre amb formatges curats, semi-curats i mantegosos. Cava gastronòmic.

### TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C i servir entre 6-8°C.

[WWW.GIRODELGORNER.COM](http://WWW.GIRODELGORNER.COM)