

## CAVA BRUT GRAN RESERVA 2007

### TIPO DE UVA

50% de macabeo del viñedo Cireres vendimiado el 1 de Septiembre, 35% Xarel-lo del viñedo els Garrofers cosechado el 14 de Septiembre y 15% de parellada de la viña del Torrent vendimiado el 20 de Septiembre.

El suelo de estas parcelas es de textura franco-argilosa, baja materia orgánica y rico en calcio.

### GRADO ALCOHÓLICO

12% vol.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionando la uva. Prensado inmediato, extracción suave del mosto. Fermentación a temperatura controlada de 16°C. Cada variedad ha fermentado por separado. Coupatge de las variedades. Adición de azúcar y levaduras, y segunda fermentación en botella.

MÉTODO TRADICIONAL - COSECHA PROPIA



### CRIANZA

Mínimo 6 años en rima en contacto con sus lías. Fecha de degüelle indicada en la etiqueta. Producción limitada a 7.297 botellas.

### NOTA DE CATA

**A la vista.** Luminoso con reflejos dorados. Fina corona por la larga crianza.

**Al olor.** Aroma claro con notas a brioche y tostadas propias de la crianza.

**Al gusto.** Fino y cremoso, amplio i largo postgusto, buena crianza.

### MARIDAJE

Ideal para aperitivo. Buen acompañante de embutidos, marisco, carnes blancas y postres. Para tomar con quesos suaves. Cava gastronómico.

### TEMPERATURA

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