

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2007

TIPO DE UVA

50% de macabeo del viñedo Hermità vendimiado el 1 de septiembre, 35% Xarel·lo del viñedo Fontanala vendimiado el 8 de Septiembre y el 15% de parellada del viñedo La Caseta vendimiado el 18 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. Pálido, cristalino con reflejos dorados. Corona fina propia de la crianza.

Al olor. Aroma limpio, elegante y complejo. Notas ligeramente tostadas propias de la larga crianza.

Al gusto. Fino y elegante con cierta complejidad, prolongado postgusto, buena crianza.

MARIDAJE

Indicado para acompañar platos elaborados, guisos, arroces caldosos, carnes rojas, etc. Sus notas tostadas le confieren un carácter especial. Para tomar con quesos curados, semicurados y mantecosos. Cava gastronómico.

TEMPERATURA

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

WWW.GIRODELGORNER.COM