



Brut Nature Gran Reserva D.O. Cava

Variedades

40% Xarel·lo, 30% Perellada, 20% Macabeo, 10% Chardonnay

Tipo de vino

Vino espumoso con 30 meses de Cava de Guarda

Parámetros analíticos

Alcohol: 12 %

Acidez: 5,45 g/l

Azúcar Residual: 6 g/l (+/- 10% tolerancia)

Elaboración

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

Este cava pasa un mínimo de 30 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda Superior. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.

Nota de cata

Color: Amarillo intenso con reflejos dorados de oro viejo.

Nariz: Aroma de intensidad alta, manzana al horno, orejones, tostados (avellana) y agradables notas de bollería (brioche, mantequilla) con un final de toques ahumados y tostados (a medida que envejece en botella).

Boca: Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo. Su larga crianza sobre lías lo convierte en un Cava estructurado y sedoso, persistente en boca y con una burbuja bien integrada.

Maridaje

Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces elaborados y platos ligeros de pescado.

Premios

▪ 90 IWC – 2025 (UK)