



Brut Nature Gran Reserva

D.O. Cava

Cépages

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

Type de vin

Vin effervescent avec 30 mois de vieillissement en Cava de Guarda

Paramètres analytiques

Alcool : 12 %, Acidité : 5,45 g/l, Sucres résiduels : 6 g/l (+/- 10 % de tolérance)

Élaboration

Les vendanges sont effectuées de nuit afin d'éviter les températures élevées et la fermentation prématurée. Les raisins sont rapidement transportés à la cave et refroidis à 10 °C afin d'éviter que la couleur des peaux ne teinte le moût. Une fois le moût obtenu par foulage, chaque variété fermente séparément à une température constante de 16 °C afin de préserver ses arômes primaires. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille avec le vin de base. Des levures et du sucre sont ajoutés pour stimuler la formation des bulles. Pour la seconde fermentation, les bouteilles sont stockées dans des caves souterraines à une température constante comprise entre 15 et 17 °C, où le vin reste en contact avec les lies.

Ce cava passe au minimum 30 mois en bouteille afin d'atteindre la catégorie Cava de Guarda Superior. Après cette période, les sédiments se déposent naturellement et sont éliminés avec une perte minimale de vin effervescent, avant l'ajout de la liqueur d'expédition.

Notes de dégustation

Robe : Jaune intense aux reflets dorés d'or ancien.

Nez : Arômes d'intensité élevée, pomme au four, abricots secs, notes toastées (noisette) et agréables notes de pâtisserie (brioche, beurre), avec une finale aux touches fumées et toastées (au fur et à mesure du vieillissement en bouteille). Bouche : Fraîche, chaleureuse, équilibrée et ronde, avec une finale longue. Son long élevage sur lies en fait un Cava structuré et soyeux, persistant en bouche, avec une bulle bien intégrée.

Accords mets et vins

Ce vin effervescent est parfait à l'apéritif et pour accompagner salades, plats de riz élaborés et plats légers de poisson.

