



ÀTICA CAVA Extra Brut Gran Reserva



À

Cava Extra Brut Gran Reserva: con una crianza mínima de 30 meses sobre lías, aporta gran complejidad tanto aromática como en boca, con amplios y elegantes matices de fruta madura y derivados de la crianza sobre levaduras. Acompaña bien una comida de principio a fin, tanto entrantes fríos como calientes, así como carnes guisadas y pescados al horno. Excelente aperitivo en días calurosos.

VARIEDAD 45% Macabeo
30% Xarel·lo
14% Chardonnay
11% Parellada

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a una temperatura de 13°C y crianza sobre lías durante un mínimo de 30 meses hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'10 %vol.
Acidez Total	4,00 gr/l.
Acidez Volátil	0,30 gr/l.
Azúcar	4,95 gr/l.
SO2	10/64 mgr/l.
Presión CO2	5,75

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo de oro viejo alimonado, fina burbuja con desprendimiento constante y media corona.

AROMAS: Aromas marcados por la crianza, donde sobresalen las frutas secas tostadas (almendra, avellana), flor seca y nuez moscada, levadura, setas y pan tostado.

BOCA: Entrada en boca con carbónico cremoso y bien integrado en el vino, de paso graso, redondeado por la crianza, acidez cítrica (piel de naranja seca) y postgusto caramelizado.

Puntuación Guía Peñín 2016: 88 pts.



Agricultura ecológica: todos nuestros vinos están elaborados con uvas de nuestras fincas, en reconversión a la agricultura ecológica.

viticultores ·elaboradores

08733 El Pla del Penedés – Barcelona – España - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82