



ÀTICA CAVA Extra Brut Gran Reserva Ecològic



Cava Extra Brut Gran Reserva: amb una criança mínima de 30 mesos sobre lies, aporta gran complexitat tant aromàtica com en boca, amb amplis i elegants matisos fruitats madurs i derivats de la criança sobre llevats. Acompanya bé un àpat de principi a final, tant entrants freds i calents, així com carns guisades i peixos al forn. Excel·lent aperitiu en dies més calorosos.

VARIETAT 85% Xarel·lo
15% Chardonnay

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies un mínim de 30 mesos fins al desgorjat.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'10 %vol.
Acidesa Total	4,00 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,25 gr/l.
Sucre	3,90 gr/l.
SO2	10/64 mgr/l.
Pressió CO2	6,10

NOTA DE CATA

COLOR: Groc palla or vell-oliós, fina bombolla amb despreniment constant, corona marcada i llàgrima mitja.

AROMES: Aromes elegants amb rellevància de fruites madures (plàtan, pinya i meló) i derivats de la llarga criança com especiats (nou moscada) fruits secs torrats (avellana, pell d'ametlla) i notes de llevat i pastisseria (crema, brioix).

BOCA: Pas en boca amb presència de carbònic cremós i ben integrat en el vi, sensació greixosa i polit per la criança, acidesa cítrica (pell de taronja seca, mandarina) i postgust de fruites caramel·litzades (melmelada de taronja i préssec).

Medalla d'Argent – XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2020
Puntuació Guia Peñín 2019: 88 pts.



Cava ecològic: Aquest segell garanteix que aquest cava ha estat elaborat seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que ha estat controlat en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.