

## Col lecció | Brut Nature Reserva

**COSECHA:** 2014

**TIPO DE VINO:** Cava Reserva Brut Nature

**VARIETADES:** Macabeo, Xarel lo, Parellada y Chardonnay

**DO:** Cava

**LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** Selección de viñedos viejos de la región del Cava



### ELABORACIÓN

**VENDIMIA:** Manual. Chardonnay: finales de agosto. Macabeo: principios de septiembre. Xarel lo: mediados de septiembre. Parellada; primera semana de octubre.

**FERMENTACIÓN:** 1a fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14-16°C. 2a fermentación en botella por el Método Tradicional.

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza media de 24 meses sobre sus lías.

**BOTELLA:** Vallformosa especial verde, 750ml.

### DEGUSTACIÓN

**VISTA:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**OLFATO:** Aroma intenso, elegante y complejo. Notas de frutas blancas y cítricos con toques florales y ligeros aromas de la crianza, elegante y complejo.

**PALADAR:** En boca es afrutado, untuoso, seco a la vez que fresco, con un final agradable, vivo y de paladar complejo. Carbónico muy suave y cremoso con un final largo y persistente.

### GASTRONOMÍA

Ideal per a aperitius, ahumados, pescados y mariscos. Servir a 5-6°C.

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,0 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,6 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,85 g/L

**pH:** 3.08

### PREMIOS

GOLD - 2018 Gilbert & Gaillard 2018

89 POINTS - 2019 Guia Peñin 2019 - Spain

GOLD - 2017 Gilbert & Gallard 2017, France