

BLANC DE NOIRS

Cava Brut Nature Reserva Blanc de Noirs “100% Pinot Noir”

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos y suave burbujeo, en nariz, aromas de fruta ácida madura (manzana) con toques florales y varietales típicos del Pinot Noir, en boca es cremoso, con sabores a cereza y cítricos y textura dulce

Origen:

Finca La Fassina. Estos viñedos tiene un valor muy especial para Cavas Avinyó, ubicados en el límite geográfico de Avinyonet del Penedès, gozan de suelos fértiles, profundos y bien drenados, de textura franco-argilolimoso gracias a su privilegiada ubicación se beneficia de un régimen de lluvias superior a la media del resto de nuestras fincas. Si a esta singularidad le añadimos que queda ubicada en una zona profunda protegida de los vientos de Levante, nos encontramos en un enclave óptimo para el cultivo de la pinot Noir con la que elaboramos este cava Blanc de Noirs.

Cosecha:

Un invierno y una primavera excepcionalmente secos, con algunas lluvias a finales de agosto e inicios de septiembre, propiciaron una cosecha más bien escasa pero muy sana, con uvas bien constituidas de gran calidad y maduración excelente

Variedades:

100% Pinot Noir

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del albor, prensado suave a muy baja presión, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14º y 16º). Clarificado natural por decantación,

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el “licor de tiraje” para la realización de la segunda fermentación en botella a principios de año -methode tradicional-

Degüelle manual sin congelar el cuello de la botella
fecha de degüelle en la etiqueta

Crianza:

Mínima de 24 meses de reposo a la cava

Características analíticas:

Grado alcohólico: 11.65%vol.

Acidez volátil: 0.36,-gr/lt.

Acidez total: 4.6-gr.lt.

Azúcares: 1.4,-gr/lts..



ESTE CAVA ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

