

AVINYÓ BRUT RESERVA

Cava Brut Reserva

Burbuja media y muy abundante que emergen a la superficie formando un rosario, de color amarillo pálido y brillante con reflejos verdosos. En nariz es fresco limpio y agradable, con buena intensidad aromática, aromas primarios de fruta y flor. En boca, dulzor agradable bien conjugado con la acidez.

Origen:

Finca Can Fontanals, Viñas de Macabeo, Xarel-lo y Parellada, plantadas desde 1.978 hasta 1.988 y cultivadas en espaldera, con un rendimiento que oscila entre los 10.000,- y 12.000,-kg. Ha. Los suelos son profundos y bien drenados de textura franca, franco limosa con pequeñas acumulaciones de carbonato de calcio lo que nos asegurará una cosecha equilibrada incluso en años de sequía.

Cosecha :

Un otoño con pocas lluvias un invierno seco y una primavera con escasas precipitaciones dieron carácter a esta cosecha que se caracterizó por ser de las mejores de la década.

Variedades:

60% Macabeo, 25% Macabeo i 15% Parellada

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alba, prensado suave a muy baja presión, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). 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 20 meses de reposo a la cava

Características analíticas:

Grado alcohólico: 11%vol.
Acidez volátil: 0.33,-gr/lit.
Acidez total: 6.1-gr.lit.
Azúcares: 8.4-gr/lts..



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

