

AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA

Cava Brut Nature Reserva

Color amarillo paja con suaves reflejos dorados, burbujas finas y constantes, aromas limpios y equilibrados con notas de frutas y tonos terciarios, en boca se presenta ligero y suave con pequeños matices de crianza.

Origen:

Finca Can Fontanals, Viñas de Macabeo, Xarel-lo y Parellada, plantadas desde 1.978 hasta 1.988, cultivadas en espaldera, con un rendimiento que oscila entre los 10.000,- y 12.000,-kg. Ha. y año. 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:

Año lluvioso hasta Marzo, verano calido y sin lluvias, esto nos permitió tener una maduración constante y progresiva de las tres variedades de uva,

Variedades:

70% Xarel.lo
25% Macabeo
5% Parellada

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboro, 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 30 meses de reposo a la cava

Características analíticas:

Grado alcohólico: 11.35%vol.
Acidez volátil: 0.29,-gr/lt.
Acidez total: 5.2-gr.lt.
Azúcares: 1.4-gr/lts..



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

