

Gratapalles *Emberiza cirius* De pit i ventre d'un suau color castany amb antifaç groc verdós, trobem el Bruant menjant llavors, fruits i petits insectes, controlant així les plagues i el nombre d'herbes a la vinya.

"El vam fer perquè no sabíem que era impossible".

J.M. Pujol-Busquets

Tipus de cava	Brut Nature Reserva / Ecològic d'anyada SENSE SULFURÓS
Disponible en	750 ml - 1500 ml (Magnum) - 3000 ml (Jeroboam)
Varietat	Pansa Blanca (Xarel·lo)
Anyada	2016
Fermentació	Primera fermentació espontània a baixa temperatura, i segona fermentació en ampolla aplicant el mètode ancestral (sucre natural del most).
Criança	Entre 15 i 24 mesos
Grau alcohòlic	12% vol.
Nivell de sulfurós	7 mg/L* (producte de la fermentació natural sense addició)
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenoso)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud-Este
Pluviometria	600 mm/año

Fitxa tècnica

*Sota del límit de 10MG/L de SO2 total, el reglament europeu permet treure la menció "CONTAINS SULFITES". United States Department of Agriculture (USDA) permet la certificació "ORGANIC WINE".

Elaboració

Cava elaborat amb raïms procedents d'agricultura ecològica i amb una sanitat impecable, dels quals s'obté vi base i se li aplica el "Méthode Traditionnelle" abans de que s'acabi la primera fermentació. Criat sobre lies entre 15 i 24 mesos surt al mercat sense licor d'expedició. No s'addicionen ni sulfits ni cap altre producte en tot el procés d'elaboració..

Anyada 2016

La forta sequera durant el període vegetatiu va provocar una reducció de la mida del gra de raïm, amb una conseqüent disminució de la producció i augment de la concentració. Una collita reduïda de molt bona qualitat amb una sanitat excepcional, bona maduració i bon potencial d'envelliment.

Nota de tast

Vista - Color groc pàl·lid i bombolla fina.

Nas - Aromes florals, de fruita blanca (pera, poma verda) i d'ametlles verdes amb un subtil rerefons d'arpillera i avellanes.

Boca - Pas per boca lleuger i fresc amb una bombolla molt integrada i persistent. Sabors de fruita blanca i d'ametlles recordant les aromes percebudes en nas.

Mencions i premis destacats

Guia de Vins de Catalunya 2019 - 9,55/10

Decanter 2018 - 90/100

Wine & Spirits 2018 "Year's Best Summer Sparklers" - 90/100

Guía Vivir el Vino 2018 - 90/100