



BARRICA

GRAN RESERVA 2019

MACABEO FERMENTADO EN BARRICA CAVA DE GUARDA SUPERIOR

Zona de origen:

Valls d'Anoia-Foix (Comtats de Barcelona)

BRUT NATURE, ecológico, vendimiado a mano y con certificación vegana (vinificado con clarificantes de origen vegetal).

Varietal 100% Macabeo de la parcela *Pla dels Fidels*, plantada en vaso en 1964 a 150 m. de altura. Vendimiado el 13 de Septiembre con un GAP 10,7º.

Elaborado con levaduras propias: fermenta en barricas de roble francés durante 6 meses, con sus propias levaduras seleccionadas antes de la vendimia respetando al máximo la expresión natural de la Macabeo y su suelo de origen.

Crianza en botella con sus lías durante 4 años en la penumbra de las cavas, a temperatura natural constante de 17ºC.

Lote: es el día del degüelle. Final de la crianza con la eliminación de las lías. Es el momento en que se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2019: Vendimia excepcional, con lluvias en el momento óptimo (brotación, floración), obteniendo uvas sanas y equilibradas, que nos ofrecerán vinos con cuerpo y gran capacidad de envejecimiento en nuestras cavas.

Impresión final: marcado carácter varietal, aromas de larga crianza, fruta blanca madura, tostados y brioche. Cremoso, glicérico y con una estructura singular y única.

Maridaje: cava gastronómico, óptimo para platos grasos como el foie, risotto, jamón de bellota, ahumados, marisco, carnes, pescados salseados, cocina asiática y quesos curados.

Graduación Alcohólica: 12% vol.

Acidez Total (tartárica): 6.0 gr/l

Sin azúcar añadido