

# ÀTICA CAVA Extra Brut Gran Reserva Ecológico



**Vino Ecológico:** Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

# À

Cava Extra Brut Gran Reserva: con una crianza mínima de 30 meses sobre lías, aporta gran complejidad tanto aromática como en boca, con amplios y elegantes matices de fruta madura y derivados de la crianza sobre levaduras. Acompaña bien una comida de principio a fin, tanto entrantes fríos como calientes, así como carnes guisadas y pescados al horno. Excelente aperitivo en días calurosos.

**VARIEDAD** 85% Xarel·lo  
15% Chardonnay

**FERMENTACIÓN** 2ª fermentación en botella durante 45 días a una temperatura de 13°C y crianza sobre lías durante un mínimo de 30 meses hasta el momento del degüelle.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	11'90	% vol.
Acidez Total .....	3,90	gr/l.
Acidez Volátil .....	0,29	gr/l.
Azucar .....	4,65	gr/l.
SO2 .....	10/66	mgr/l.
Presión CO2 .....	5,85	

## NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo pajizo oro viejo, fina burbuja con desprendimiento constante, corona compacta y lágrima media.

**AROMAS:** Aromas elegantes con relevancia de frutas maduras (plátano, melón), cítricos y derivados de la larga crianza como especias dulces y frutos secos tostados (avellana, almendrado) y notas de levadura y pastelería (crema, bollo) y fondo de setas secas.

**BOCA:** Paso en boca marcado por la presencia de carbónico cremoso y fundido e integrado, sensación grasa y pulida por la crianza, acidez cítrica (piel de naranja seca) y postgusto de frutas confitadas (albaricoque, melocotón) y postgusto de recuerdo mineral (yeso, alga seca).

Medalla de Plata – XXV Concurso de vinos y cavas de Cataluña – Girovi 2020  
Puntuación Guía Peñín 2019: 88 pts.