

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	11'85 %vol.
ATT	5,89 gr/l. ácido tartárico
AVR	0,33 gr/l. ácido acético
Azucar	3,35 gr/l.
SO2	13/52 mgr/l.
Presión CO2	6,55

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo reflejos oro nuevo-cobre, fina burbuja con desprendimiento constante, corona bien mantenida y lágrima media.

AROMAS: En nariz aparece aromas frutas maduras (plátano, melocotón, manzana cocida), cítricos y notas de la larga crianza como especias dulces, recuerdo de frutos secos (almendra, nuez madura) y notas de levadura seca, seta y pastelería (crema, bollo) sobre fondo de flor seca y heno.

BOCA: Paso en boca dominado por la presencia de carbónico cremoso y fundido y fuertemente integrado, sensación grasa/cremosa y pulido por la crianza, acidez cítrica (piel de mandarina seca, pomelo) y postgusto de frutas confitadas (albaricoque, manzana), sensación terrosa final y retrogusto de vegetal seco/balsámico refrescante.

Medalla de Plata – XXV Concurso de vinos y cavas de Cataluña – Girovi 2020
Guía Peñín 2023: Puntuación 91 pts.