

ÀTICA CAVA Extra Brut Gran Reserva Ecològic



Vi Ecològic: Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.

À

Cava Extra Brut Gran Reserva: amb una criança mínima de 30 mesos sobre lies, aporta gran complexitat tant aromàtica com en boca, amb amplis i elegants matisos fruitats madurs i derivats de la criança sobre llevats. Acompanya bé un àpat de principi a final, tant entrants freds i calents, així com carns guisades i peixos al forn. Excel·lent aperitiu en dies més calorosos.

VARIETAT 85% Xarel·lo
15% Chardonnay

FERMENTACIÓ 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies un mínim de 30 mesos fins al desgorjat.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'85	%vol.
ATT	5,89	gr/l. àcid tartàric
AVR	0,33	gr/l. àcid acètic
Sucre	3,35	gr/l.
SO2	13/52	mgr/l.
Pressió CO2	6,55	

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla reflexes or nou-coure, fina bombolla amb despreniment constant, corona ben mantinguda i llàgrima mitja.

AROMES: En nas apareix aromes fruites madures (plàtan, préssec, poma cuita), cítrics i notes de la llarga criança com espècies dolces, record de fruits secs (ametlla, anou madura) i notes de llevat sec, bolet i pastisseria (crema, brioix) sobre fons de flor seca i fenc.

BOCA: Pas en boca dominat per la presència de carbònic cremós i fonedís i fortament integrat, sensació greixosa/cremosa i polit per la criança, acidesa cítrica (pell de mandarina seca, pomel) i postgust de fruites confitades (albercoc, poma), sensació terrosa final i retrogust de vegetal sec/balsàmic refrescant.

Medalla d'Argent – XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2020
Guia Peñín 2023: - Puntuació 91 pts.