



CAVA ELIAS I TERNES

Brut Nature Cuvée Especial Gran Reserva collita 2016



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

Cava Cuvée Especial de marcada personalitat. En la seva composició predomina la varietat Xarel·lo amb un toc de fusta que li atorga sensacions diferents. La seva estructura en boca, i les notes de llarga criança, el fan adient per acompanyar tot un àpat. La temperatura de servei una mica més alta del que és habitual donada la seva llarga criança, el fa molt més atractiu i complex.

VARIETAT 40% Xarel·lo
34% Macabeu
15% Parellada
11% Chardonnay
Vi base criat en barrica d'Acàcia i Roure americà durant 6 mesos amb battonage periòdic amb les seves lies fines.

DATA TIRATGE 02-2018

FERMENTACIÓ La 2ª fermentació es realitza durant 60 dies a una tª de 13°C i posterior criança sobre les seves lies durant un mínim de 60 mesos fins al seu desgorjament.



ANALÍTICA

ºAlcohol	11'85 %vol.
ATT	5,66 gr/l. àcid tartàric
AVR	0,58 gr/l. àcid acètic
Sucre	0,85 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	13/58 mgr/l.
Pressió CO2	3,04

NOTA DE CATA

COLOR: Color groc palla-daurat i reflexes d'or nou, formant rosari de bombolla petita constant i persistent corona mitja.

AROMES: Aromes elegants i subtils derivats de la interacció entre criança en barrica i mares de llevat, on destaquen notes de fustes torrades i notes de brioix i crema de pastisseria, sobre fons un toc vegetal (palla seca, mimosa) i mantenint final de fruita blanca madura (poma, poma al forn).

BOCA: Pas en boca suau alhora que viu, amb carbònic encara en procés d'integració amb el vi i sensació cremosa del paladar. Lleugera acidesa de toc refrescant combinada amb notes vegetals fresques i balsàmiques (fonoll, farigola, herba tallada) de final llarg, postgust de notes de criança (fruits secs torrats, fustes torrades, fumats) i pots gust seriós de record lleugerament làctic.

viticultors · elaboradors

08733 El Pla del Penedès – Barcelona – Espanya - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82