

## 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 .....	11'90 %vol.
Acidesa Total ....	3,90 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,29 gr/l.
Sucre .....	4,65 gr/l.
SO2 .....	10/66 mgr/l.
Pressió CO2 .....	5,85

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc palla or vell, fina bombolla amb despreniment constant, corona compacta i llàgrima mitja.

**AROMES:** Aromes elegants amb rellevància de fruites madures (plàtan, meló), cítrics i derivats de la llarga criança com espècies dolces i fruits secs torrats (avellana, ametllat) i notes de llevat i pastisseria (crema, brioix) i fons de bolet sec.

**BOCA:** Pas en boca marcat per la presència de carbònic cremós i fonedís i integrat, sensació greixosa i polit per la criança, acidesa cítrica (pell de taronja seca) i postgust de fruites confitades (albercoc, préssec) i postgust de record mineral (guix, alga seca).

Medalla d'Argent – XXV Concurs de Vins i Caves de Catalunya – Girovi 2020