

# Cava Brut Nature Gran Reserva



## Proceso de elaboración:

---

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Chardonnay.

El proceso se inicia con el desmangado para eliminar las partículas en suspensión y posteriormente la fermentación a 15º de temperatura durante 3 semanas. Una vez ha fermentado se realiza el ensamblaje en diferentes proporciones de las cuatro variedades. Para que tenga lugar la 2ª fermentación dentro de la botella, incorporamos una pequeña cantidad de azúcares y levaduras seleccionadas.

Seguidamente pasamos al embotellado o tiraje donde colocamos las botellas en la cava en posición horizontal o en rima. En consecuencia se producirá un pequeño aumento del grado alcohólico del vino, de manera que la presión interior de la botella aumentará hasta a 6 atmósferas.

Una vez acabada la fermentación, la botella reposará en crianza, en contacto con las levaduras sedimentadas, durante un período mínimo de 3 años, tiempo en que adquirirá las características organolépticas óptimas de un cava de alta calidad\*. Posteriormente efectuaremos la decantación de estos sedimentos (levaduras de 2ª fermentación) hasta el cuello de la botella, quedando ésta en posición vertical invertida (en punta). Finalmente procederemos al degüelle para eliminar los sedimentos del cuello de la botella, y posterior cierre con tapón de corcho de primera calidad.

\* El Cava Gran Reserva permanece siempre un mínimo de 30 meses en crianza.

## Variedades:

---

Parellada 42% - Xarel.lo 24 % - Macabeo 27 % - Chardonnay 7%

## Nota de cata:

---

**Color:** Amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y de excelente transparencia. Presencia de gran cantidad de rosarios de finas burbujas que mantiene gran persistencia de espuma en la superficie de la copa.

**Nariz:** Agradable aroma con leves notas de levaduras, debido a la crianza superior a 3 años.

**Boca:** Limpio, fino y elegante con post gusto seco y duradero.

## Datos analíticos:

---

Grado alcohólico: 11´5% vol.

## Nota gastronómica:

---

Ideal para todo tipo de comida de principio a fin.