



1887

COL·LECCIÓ PRIVADA Gran Reserva Brut Nature

Vintage 2015

(producción limitada 897 ampolles)

Proceso de Elaboración:

Este cava sólo se elabora en añadas calificadas como “Excelente”. Segunda fermentación en botella, con una crianza mínima de 48 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. Posteriormente, se procede al degüelle y al tapado con corcho natural.

Coupage:

Xarel·lo 85% y Parellada 15%.

Nota de Cata:

Color: Amarillo dorado con reflejos brillantes, burbujas finas, persistentes y lentas en su evolución.

Nariz: Fino y elegante. Destacan los aromas de crianza sobre fondos de tostados (avellanas, pan tostado), notas de manzana asada y canela.

Boca: Elegante, muy equilibrado, cremoso y de paso goloso. La buena integración del carbónico gracias a su larga crianza le confiere suavidad y persistencia y sus notas cítricas le aportan frescura.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 12% vol.
- Acidez Total: 5,6 gr/l. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 0,8 gr/l.
- Presión carbónica: 5,8 bar
- *Contiene sulfitos* -

Conservación:

En lugar fresco a temperatura estable (10°/20°C), protegido de la luz y humedad para preservar sus cualidades.

Recomendaciones:

Temperatura recomendada de servicio: 4°C y 6°C. Abrir la botella unos minutos antes de su consumo y servir en copas de cristal fino.

Maridajes:

Perfecto acompañamiento para guisos, estofados y asados de todo tipo. Ideal con embutidos y quesos curados. Puede acompañar una comida de principio a fin.



2020 THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS

