



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

1988 Brut Nature

Cava elaborat per commemorar l'any de fundació de Castell d'Age. Elegant, subtil i amb una gran sensibilitat, que expressa la importància del xarel·lo a la nostra regió. Amb una cuidada presentació, sòbria i distingida, que convida a assaborir aquest cava molt especial.

Anyada 2016

Varietats: 100% xarel·lo

Tipus de vi: Cava brut nature reserva

Finca: Can Gener

Tipus de sòl: Calcari-argilós

Regió: DO Cava

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 280 m

Rendiments: 4.000 kg/ha

Tractaments: segons els paràmetres que regeixen l'agricultura ecològica i biodinàmica.

Producció anual: 4.000 ampolles

Elaboració

Verema: Mecànica i de nit, a baixa temperatura

Fermentació La primera, en dipòsits d'acer inoxidable. La segona, segons el mètode champenoise.

Criança: 24 mesos com a mínim en ampolla, en caves subterrànies, a una temperatura constant de 16°.

Dades analítiques

Graduació alcohòlica: 12 %

Acidesa total: 5,5 g/L

Acidesa volàtil: 0,21 g/L

Sucre residual: <0,8 g/L

Sulfurós total: 23 mg/L

Nota de cata

Vista: Color groc palla amb tons daurats. Bombolla fina i d'evolució lenta, amb formació de rosaris i presència de corona.

Nas: Delicat aroma de fruita blanca i cítrics sobre un fons mineral.

Boca: Atac agradable i fresc, amb un ampli desenvolupament en el pas per boca. Carbònic ben integrat. Les notes de criaça és fonen amb les de fruita blanca.

Maridatge

Ideal per acompanyar tot tipus de plats, des de l'aperitiu fins a les postres, i especialment mariscos, peixos i formatges semi curats. Servir entre 6 i 8 °C.

