



# CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE

## Anne Marie Brut Nature

Cava elegant, subtil i amb una gran sensibilitat, que transmet la personalitat de la seva creadora. Amb una cuidada presentació, sòbria i distingida, que convida a assaborir aquest cava molt especial.

Anyada 2017

**Varietats:** 40% xarel·lo, 40% macabeu, 20% parellada

**Tipus de vi:** Cava brut nature reserva

**Finca:** Can Pujades, Can Gener, Can Aguilera

**Tipus de sòl:** Calcari-argilós i licorella

**Regió:** DO Cava

**Pluviometria:** 449 l/m<sup>2</sup>

**Alçada:** 310, 300 i 280 m

**Rendiments:** 7.000 kg/ha

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

**Producció anual:** 40.000 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:** 5,8 g/L

**Acidesa volàtil:** 0,15 g/L

**Sucre residual:** <0,8 g/L

**Sulfurós total:** 29 mg/L

### Nota de cata

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

**Nas:** Delicat aroma de criança amb notes làctiques de mantega fresca i un fons de fruita madura.

**Boca:** Atac agradable i fresc, amb un ampli desenvolupament en el pas per boca. Carbònic ben integrat. Les notes de criança és fonen amb les de fruita madura, amb tocs torrats i de fruits secs.

**Final:** Ampli, llarg i persistent.

### 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.

