



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Anne Marie Brut Nature

Cava elegante, sutil y con una gran sensibilidad, que transmite la personalidad de su creadora. Con una cuidada presentación, sobria y distinguida, que invita a saborear este cava muy especial.

Añada 2017

Varietades: 40% xarel·lo, 40% macabeu, 20% parellada

Tipo de vino: Cava brut nature reserva

Finca: Can Pujades, Can Gener, Can Aguilera

Tipo de suelo: Licorella y calcáreo-arcilloso

Región: DO Cava

Pluviometría: 449 l/m²

Altitud: 310, 300 i 280 m

Rendimientos: 7.000 kg/ha

Tratamientos: según los parámetros que rigen la agricultura ecológica y biodinámica.

Producción anual: 40.000 botellas

Elaboración

Vendimia: Mecánica y de noche, a baja temperatura.

Fermentación: La primera, en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. La segunda, según el método champenoise.

Crianza: 20 meses como mínimo en botella, en cavas subterráneas, a una temperatura constante de 16 °C.

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 12 %

Acidez total: 5,8 g/L

Acidez volátil: 0,15 g/L

Azúcar residual: <0,8 g/L

Total SO₂: 29 mg/L

Nota de cata

Vista: Color amarillo paja con tonos verdosos. Burbuja fina y de evolución lenta, con formación de rosarios y presencia de corona.

Nariz: Delicado aroma de crianza con notas lácticas de mantequilla fresca y un fondo de fruta madura.

Boca: Ataque agradable y fresco, con un amplio desarrollo en el paso por boca. Carbónico bien integrado. Las notas de crianza se funden con las de fruta madura, con toques tostados y de frutos secos.

Final: Amplio, largo y persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar todo tipo de platos, desde el aperitivo hasta los postres, y especialmente mariscos, pescados y quesos semi curados. Servir entre 5 y 6 °C.

