



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Aurèlia Brut Nature

Inspirat per l'Aurèlia Figueras, la dona que va donar empenta a les nostres vinyes, és el cava amb més personalitat i dinamisme del celler. La pinzellada de Chardonnay el fa destacar amb força.

Anyada 2016

Varietats: 40% xarel·lo, 40% macabeu, 10% parellada, 10% chardonnay.

Tipus de vi: Cava brut nature gran reserva

Finca: Can Pujades, Can Gener, Can Aguilera

Tipus de sòl: Calcari-argilós i licorella

Regió: DO Cava

Pluviometria: 449 l/m²

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 l de nit, a baixa temperatura

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

Criança: 36 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: 0,15 g/L

Sucre residual: <0,8 g/L

Sulfurós total: 31 mg/L

Nota de cata

Vista: Color groc palla amb tons daurats i brillants. Bombolla elegant, petita i persistent. Bona corona i perlatge.

Nas: En primer lloc genera una simfonia de flors blanques i cítrics, per donar pas posteriorment a uns lleugers tocs de mel i confitura afruitada.

Boca: Sedós, gràcies a una bona integració del carboni.

Final: Allargat i amb suaus tocs cítrics.

Maridatge

Ideal per acompanyar risottos, peixos i carns blanques. La seva complexitat i frescor conviden a assaborir-lo tant amb plats de cuina fusió com amb els més tradicionals. Servir entre 6 i 8 °C.

