



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Aurèlia Brut Nature

Inspirado por Aurèlia Figueras, la mujer que dio un gran impulso a nuestros viñedos, es el cava con más personalidad y dinamismo de las bodegas. La pincelada de Chardonnay le hace destacar con fuerza.

Añada 2016

Varietades: 40 % Macabeo, 40 % Xarel·lo, 10 % Parellada, 10 % Chardonnay

Tipo de vino: Cava brut nature gran reserva

Finca: Can Pere Valls, Can Gener y 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: 30 meses como mínimo en botella, en cavas subterráneas, a una temperatura constante de 16 °C.

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 12 %

Acidez total: 5,5 g/L

Acidez volátil: 0,15 g/L

Azúcar residual: <0,8 g/L

Sulfuroso total: 31 mg/L

Nota de cata

Vista: Color amarillo paja con tonos dorados y brillantes. Burbuja elegante, pequeña y persistente. Buena corona y perlaje.

Nariz: En principio genera una sinfonía de flores blancas y cítricos, para dar paso posteriormente a unos ligeros toques de miel y confitura de frutas.

Boca: Sedoso, gracias a una buena integración del carbónico.

Final: Largo y con suaves toques cítricos.

Maridaje

Ideal para acompañar risottos, pescados y carnes blancas. Su complejidad y frescor invitan a saborearlo

