



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Olivia Brut Nature

La finor, delicadesa i feminitat d'aquest cava, elaborat integrament amb la varietat Chardonnay, combinades amb la força que li proporciona la criança, fan que generi admiració i mai passi desapercebut. Com la dona que l'inspira.

Anyada 2016

Varietats: 100% chardonnay

Tipus de vi: Cava brut nature reserva

Finca: Can Gener

Tipus de sòl: Calcari-pedregós

Regió: DO Cava

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 310 m

Rendiments: 5.000 kg/ha

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

Producció anual: 12.000 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: 5,6 g/L

Acidesa volàtil: 0,17 g/L

Sucre residual: <0,8 g/L

Sulfurós total: 35 mg/L

Nota de cata

Vista: Color daurat de palla brillant. Bombolla fina i totalment integrada. Perlatge delicat i elegant.

Nas: Aromes frescos i afruitats, propis de la varietat. Es combinen amb lleugers matisos de fruites confitades i fruits secs, aportats per la maduresa de la llarga criança.

Boca: Carbònic integrat de forma impecable, la qual cosa fa que el pas sigui sedós i equilibrat. Per via retronal, notes a fruita i a dolços.

Maridatge

Perfecte per acompanyar els plats més exquisits, des de l'aperitiu fins a les postres. És ideal amb els peixos al forn o a la planxa i les carns guisades o rostides. Servir entre 6 i 8 °C.

