



# CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE

## Olivia Brut Nature

La finura, delicadeza y femineidad de este cava, elaborado íntegramente con la variedad Chardonnay, combinadas con la fuerza que le proporciona la crianza, hacen que genere admiración y jamás pase desapercibido. Como la mujer que lo inspira.

Añada 2016

**Variedades:** 100 % Chardonnay

**Tipo de vino:** Cava reserva brut nature

**Finca:** Can Gener

**Tipo de suelo:** Calizo pedregoso

**Región:** DO Cava

**Pluviometría:** 449 l/m<sup>2</sup>

**Altitud:** 310 m

**Rendimientos:** 5.000 kg/ha

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

**Producción anual:** 12.000 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:** 5,6 g/L

**Acidez volátil:** 0,17 g/L

**Azúcar residual:** <0,8 g/L

**Sulfuroso total:** 35 mg/L

### Nota de cata

**Vista:** Color dorado de paja brillante. Burbuja fina y totalmente integrada. Perlaje delicado y elegante.

**Nariz:** Aromas frescos y afrutados, propios de la variedad. Se combinan con ligeros matices de frutas confitadas y frutos secos, aportados por la madurez de la larga crianza.

**Boca:** Carbónico integrado de forma impecable, lo que hace que el paso sea sedoso y equilibrado. Por vía retronasal, notas de fruta y de dulces.

### Maridatge

Perfecto para acompañar los platos más exquisitos, desde el aperitivo hasta los postres. Es ideal con los pescados al horno o a la plancha y las carnes guisadas o asadas. Servir entre 5 y 6 °C.

