

NÚRIA

CLAVEROL

Homenatge

Brut Gran Reserva

2016

Disseny únic per un xarel·lo extrem



Varietat

Xarel·lo de vinyes velles



Criança

+ 60 mesos



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Marisc, peix, carns, arrossos, formatge.
Tot tipus de classe de menjars



Premis & Premsa

Peñin 2020: 95 punts

50 Great Caves: 95 punts



9.64
punts

Decanter
"Top 10
VALUE
CAVAs"

Aquest cava és molt especial. Porta el nom de l'esposa del fundador del celler, Carles Sumarroca i la dedicatòria dels seus tres fills a la seva mare: 'És un homenatge a la nostra mare; l'amor per la terra és una constant a la seva vida'.

Nota de tast

Aroma intens i singular, amb notes minerals i torrades que donen singularitat al conjunt. En boca és equilibradament gustós, amb una bombolla fina i perfectament integrada que enriqueix el gust viu i afruitat de les primeres notes, i el gust mineral, fresc d'aquestes últimes.

Viticultura ecològica & sostenible



NÚRIA CLAVEROL

Brut Gran Reserva
2016

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Peretes de Monistrol d'Anoia

Composició del sòl: Sorrenc & graves

Conducció: Vas

Altitud: 180m

Exposició: est

Producció/ha: 5000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: + 60 mesos

Temps de criança post-desgorjament: + 6 mesos

Verema 2016:

Temperatures suaus durant tot l'any amb un agost més fresc, cosa que ha beneficiat la maduració. Poques pluges i hivern molt sec.

Al baixar temperatures algunes parcel·les de chardonnay i xarel·lo es van avançar unes 3 setmanes. Els ceps van optar per fer un fruit petit per tal que com a mínim, poguessin madurar bé.

La producció ha estat inferior a l'habitual però la maduració ha estat òptima. Les condicions fitosanitàries han estat esplèndides.

Primera anyada d'aquest cava: 2004

Número d'ampolles produïdes: 14.500

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 17 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucre residual (dosatge): 2 g/l

Acidesa: 6.0 (àcid tartàric)

pH: 2.98

NO conté: gluten, derivats de la llet. No existeix perill de contaminació creuada.

Conté: sulfits

