

Insitu

Extra Brut Reserva

Fashion amb cupatge tradicional



Varietats

Xarel·lo, Parellada, Macabeu



Criança

+ 20 mesos



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Peix, arrossos
i formatges semicurats



Premis & Premsa

Peñin 2019: 89 punts

Després d'innovar i introduir millores en els cupatges de casa nostra, volíem tornar a l'elaboració que es feia IN SITU, ja fa més d'un segle. Vam fer un cupatge de les tres varietats tradicionals, xarel·lo, parellada i macabeu, totes procedents de la nostra finca Sumarroca.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb bombolles fines i persistents. En nas ofereix notes suaus de poma fresca, acompanyada d'aromes cítrics que es combinen amb les incipients aromes torrades i de pastisseria que aporten els llevats. En boca presenta una espuma integrada que aporta frescor a les notes de poma àcida i pastisseria.

Viticultura ecològica & sostenible

Insitu

Extra Brut Reserva

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & pobre en matèria orgànica

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: sud, sud-est

Producció/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: + 20 mesos

Temps de criança post-desgorgament: +3 mesos

Primera anyada d'aquest cava: 2012

Nombre d'ampolles produïdes: 30.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de fermentació alcohòlica: 18-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Temps de criança abans del desgorgament: + 20 mesos

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Dosatge: 5 g/l

Acidesa: 5,70 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,02

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

Contiene: sulfits

