NÚRIA
CLAVEROL

Homenatge

Brut Gran Reserva

2016

Diseño único para una xarel·lo extremo

Variedad

Xarel·lo de viñas viejas

Crianza

+ 60 meses

Temperatura

Servir a 10ºC

Maridaje

Marisco, pescado, carnes, arroces, queso.
Toda clase de comida

Premios & Prensa

Peñin 2020: 95 puntos

50 Great Cavas: 95 puntos

LA GUIA de Vins de Catalunya
9.64 puntos

Decanter
"Top 10 VALUE CAVAS"

Este cava es muy especial. Lleva el nombre de la esposa del fundador de la bodega, Carles Sumarroca y la dedicatoria de sus tres hijos a su madre 'Es un homenaje a nuestra madre; el amor por la tierra es una constante en su vida'.

Nota de cata

Aroma intenso y singular, con notas minerales y tostadas que dan singularidad al conjunto. En boca es extremadamente gustoso, con una burbuja fina y perfectamente integrada que enriquece el gusto vivo y afrutado de las primeras notas, y el gusto mineral, fresco, de estas últimas.

Viticultura ecológica & sostenible

ACO2RDS VOLUNTARIS
Compromís amb la reducció de CO2

BIOSPHERE
committed entity

SMETA

NÚRIA CLAVEROL

Brut Gran Reserva
2016

Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Paretes de Monistrol de Anoia

Composición del suelo: Arenoso & gravas

Conducción: Vaso

Altitud: 180m

Exposición: este

Producción/ha: 5000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 60 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendímia 2016:

Temperaturas suaves durante todo el año con un agosto más fresco, cosa que ha beneficiado la maduración. Pocas lluvias e invierno muy seco.

Al bajar las temperaturas algunes de las parcel·les de chardonnay y xarel·lo se avanzaron unas 3 semanas. Las cepas optaron por hacer un fruto pequeño para que, como mínimo, pudieran madurar bien.

La producción ha sido inferior a la habitual però la maduración ha sido óptima. Las condiciones fitosanitarias han sido espléndidas.

Primera añada de este cava: 2004

Número de botellas producidas: 14.500

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 17 días

Temperatura de fermentación: 16ºC

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 2 g/l

Acidez: 6.0 (ácido tartárico)

pH: 2.98

NO contiene: gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos

SUMARROCA
VITICULTURA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE