

NÚRIA CLAVEROL

NÚRIA CLAVEROL HOMENATGE Gran Reserva 2016

En los viñedos soleados de Monistrol d'Anoia, donde la brisa del este acaricia las viejas vides de xarel·lo, se elabora un cava con historia; un homenaje. Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016 se presenta como un tributo lleno de amor y dedicación, una creación única en honor a la esposa del fundador de la bodega, Carles Sumarroca, y una ofrenda de los tres hijos a su madre.

100% XAREL·LO - Una variedad noble que expresa profundamente el terroir de la Finca Peretes. Su aroma, intensamente singular, mezcla notas minerales y tostadas, ofreciendo una experiencia olfativa que recuerda los paisajes pedregosos y arenosos de los viñedos. Al degustar este cava, el equilibrio de sabores sorprende: una burbuja fina y perfectamente integrada que potencia el sabor vivo y afrutado de las primeras notas, seguidas de una frescura mineral que deleita el paladar.

Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016 es una obra de arte enológica, reflejo de una viticultura ecológica y sostenible, es una conexión con la naturaleza y la tradición, una invitación a celebrar la vida y los momentos más preciados.

RECONOCIMIENTOS - Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016



"Espectaculares aromas de manzana verde, limón y membrillo con un toque calcáreo tostado que desliza con gracia sobre la mousse impecable y la vibrante costura de acidez. Pleno de encanto varietal y carácter con mucha vida por delante."



nuriacloverol.com

CAVA TERROIR - La esencia de este cava se manifiesta en el reposo, con la crianza de más de 80 meses y una evolución y maduración perfectas que evocan la esencia de la tierra de la que proviene. Núria Claverol Homenatge refleja las características únicas del terroir del viñedo Peretes: un suelo arenoso y de grava y una altitud de 180 metros con exposición este que contribuyen a la singularidad y calidad de la uva.

PRODUCCIÓN LIMITADA - El año 2016, marcado por un verano fresco y un invierno seco, caracterizado por frutos pequeños y de gran calidad, se elaboraron 14.541 botellas de Núria Claverol Homenatge. Una fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 17 días aseguró un elevado grado de pureza y equilibrio del vino, con 12% de alcohol, 2 g/l de azúcar residual y una acidez bien definida.

MARIDAJE - El caviar, de textura delicada y sabor salado, armoniza perfectamente con la frescura de Núria Claverol Homenatge. Los blinis y la crème fraîche añaden una base cremosa que complementa las notas minerales y tostadas. Con una temperatura de servicio recomendada de 10 °C, este cava no contiene gluten ni derivados de la leche.

Bodegas Sumarroca

Sumarroca es una bodega familiar situada en la parte alta de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Nos especializamos en la producción de vinos y cavas de calidad, procedentes de viñedos propios ecológicos. Como bodega familiar, contamos con un fuerte compromiso para la preservación del medio ambiente y la práctica de la sostenibilidad.

