

NÚRIA CLAVEROL

Allier

Gran Reserva

2016

La barrica como sofisticación



Variedad

Chardonnay



Crianza

+40 meses



Temperatura

Servir a 10-12°C



Maridaje

Carnes blancas y rojas, arroces



Premios & Prensa

Peñin 2020: 93 puntos

Este cava ofrece una gama aromática compleja y endulzada por la larga crianza de 36 meses en rima y la fermentación del vino base en barricas de roble francés.

Nota de cata

De aroma intenso, combina las notas afrutadas del chardonnay y las de los tostados varietales. Por debajo, un perfume de crianza en bodega. En boca, un sabor afrutado con una punta de vainilla. Con un final sorprendente, mineral y refrescante.

Viticultura sostenible



NÚRIA CLAVEROL

Allier
Gran Reserva
2016



Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Cols de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & rico en fósiles

Conducción: Guyot

Altitud: 150 m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 4000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 40 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendimia:

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 algunas 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: 2001

Número de botellas producidas: 5.000

Fermentación: Barrica de roble francés

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 4 ml

Acidez: 5,85 (ácido tartárico)

pH: 3,15

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

Contiene: sulfitos