

# NÚRIA

## CLAVEROL

### Blanc de Noirs

Gran Reserva

2016

La elegancia del pinot noir elaborado como vino blanco



#### Variedad

Pinot Noir



#### Crianza

+ 40 meses



#### Temperatura

Servir a 10°C



#### Maridaje

Marisco, pescado y platos orientales



#### Premios & Prensa

Peñin 2020: 92 puntos

Cava degà del treball a casa nostra amb raïm negre de pinot noir per fer un vi blanc.

#### Nota de tast

El pinot noir li aporta les notes minerals i de fruites vermelles; la llarga criança, les notes de pastisseria i fruita. Una combinació estel·lar que li confereix un gust mineral, vibrant i de fruites asiàtiques.

Viticultura ecològica & sostenible



# NÚRIA CLAVEROL

Blanc de Noirs  
Gran Reserva  
2016



## Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Rosendo de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo

Conducción: Guyot

Altitud: 200 m

Exposición: sur

Producción/ha: 4000 kg/ha

---

## Elaboración y crianza

Crianza: + 40 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendimia:

Después de un invierno y una primavera suave y seca, con pocas lluvias durante la época de floración, entre el mayo y el junio suben extremadamente las temperaturas. Hasta antes de la vendimia, que empieza en fechas habituales, las temperaturas nocturnas se estabilizan y las diurnas son más bajas debido a la presencia de nubes dispersas. Maduración bastante pausada y fruta sana gracias a la prevención en aquellos parcelles que pueden tener problemas de humedad.

Producción más baja y con especial afectación en las variedades de macabeu y parellada debido a la sequedad de la primavera. Vinos más equilibrados y frescos respecto la añada anterior.

Primera añada de este cava: 2001

Número de botellas producidas: 5000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

---

## Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 7 ml

Acidez: 6,0 g/l (ácido tartárico)

pH: 2,95

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

Contiene: sulfitos