

NÚRIA CLAVEROL

NÚRIA CLAVEROL HOMENATGE Gran Reserva 2016

A les vinyes assolellades de Monistrol d'Anoia, on la brisa de l'est acaricia les velles vinyes de xarel·lo, s'elabora un cava amb història; un homenatge. Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016 es presenta com un tribut ple d'amor i dedicació, una creació única en honor a l'esposa del fundador del celler, Carles Sumarroca, i una ofrena dels tres fills a la seva mare.

100% XAREL·LO - Una varietat noble que expressa profundament el terroir de la Finca Peretes. La seva aroma, intensament singular, barreja notes minerals i torrades, oferint una experiència olfactiva que recorda els paisatges pedregosos i arenosos de les vinyes. En degustar aquest cava, l'equilibri de sabors sorprèn: una bombolla fina i perfectament integrada que potencia el gust viu i afruitat de les primeres notes, seguides d'una frescor mineral que delecta el paladar.

Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016 és una obra d'art enològica, reflex d'una viticultura ecològica i sostenible, és una connexió amb la naturalesa i la tradició, una invitació a celebrar la vida i els moments més preuats.

RECONeixEMENTS - Núria Claverol Homenatge Gran Reserva 2016



“Espectaculars aromes de poma verda, llimona i codony amb un toc calcari torrat que llisca amb gràcia sobre la mousse impecable i la vibrant costura d'acidesa. Ple d'encant varietal i caràcter amb molta vida per davant.”



MEMBER OF

nuriacloverol.com

CAVA TERROIR - L'essència d'aquest cava es manifesta en el repòs, amb la criança de més de 80 mesos i una evolució i maduració perfecta que evoca l'essència de la terra de la qual prové. Núria Claverol Homenatge reflecteix les característiques úniques del terroir de la vinya Peretes: un sòl arenós i de grava i una altitud de 180 metres amb exposició est que contribueixen a la singularitat i qualitat del raïm.

PRODUCCIÓ LIMITADA - L'any 2016, marcat per un estiu fresc i un hivern sec, caracteritzat per fruits petits i de gran qualitat, es van elaborar 14.541 ampolles de Núria Claverol Homenatge. Una fermentació controlada en dipòsits d'acer inoxidable a 16 °C durant 17 dies van assegurar un elevat grau de puresa i equilibri del vi, amb 12% d'alcohol, 2 g/l de sucre residual i una acidesa ben definida.

MARIDAR - El caviar, de textura delicada i sabor salat, harmonitza perfectament amb la frescor de Núria Claverol Homenatge. Els blinis i la crème fraîche afegeixen una base cremosa que complementa les notes minerals i torrades. Amb una temperatura de servei recomanada de 10 °C, aquest cava no conté gluten ni derivats de la llet.

Bodegues Sumarroca

Sumarroca és un celler familiar situat a la part alta de la històrica regió vitivinícola del Penedès, prop de Barcelona i de la mar Mediterrània. Ens especialitzem en la producció de vins i caves de qualitat, procedents de vinyes pròpies ecològiques. Com a celler familiar, comptem amb un fort compromís per a la preservació del medi ambient i la pràctica de la sostenibilitat.

