

NÚRIA CLAVEROL

Allier

Gran Reserva

2016

La bóta com a sofisticació



Varietat

Chardonnay



Criança

+40 mesos



Temperatura

Servir a 10-12°C



Maridatge

Carns blanques i vermelles, arrossos



Premis & Premsa

Peñin 2020: 93 punts

Aquest cava ofereix una gamma aromàtica complexa i endolcida per la llarga criança de 36 mesos en rima i la fermentació del vi base en bótes de roure francès.

Nota de tast

D'aroma intens, combina les notes afruitades del chardonnay i les dels torrats varietals. Per sota, un perfum de criança en bóta. En boca presenta un gust afruitat amb una punta de vainilla. Amb un final sorprenent, mineral i refrescant.

Viticultura sostenible



NÚRIA CLAVEROL

Allier
Gran Reserva
2016



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Cols de Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & ric en fòssils

Conducció: Guyot

Altitud: 150 m

Exposició: est-oest

Producció/ha: 4000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: + 40 mesos

Temps de criança post-desgorjament: + 6 mesos

Verema:

Temperatures suaus durant tot l'any amb un agost més fresc, cosa que ha beneficiat la maduració.

Poques pluges i hivern molt sec.

Al baixar temperatures algunes parcel·les de chardonnay i xarel·lo es van avançar unes 3 setmanes. Els ceps van optar per fer un fruit petit per tal que com a mínim, poguessin madurar bé.

La producció ha estat inferior a l'habitual però la maduració ha estat òptima. Les condicions fitosani-tàries han estat esplèndides.

Primera anyada d'aquest cava: 2001

Nombre d'ampolles produïdes: 5.000

Fermentació: Bóta de roure francès

Durada de fermentació alcohòlica: 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucre residual (dosatge): 4 ml

Acidesa: 5,85 (àcid tartàric)

pH: 3,15

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix perill de contaminació creuada

Conté: sulfits