



PELL BRUNA RESERVA BRUT NATURE 2015 · ECOLÒGIC — MICROTIRATGE 3



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Pell Bruna

RESERVA BRUT NATURE 2015 · ECOLÒGIC
MICROTIRATGE 3

PELL FOSCA, INTERIOR CLAR.

UN CAVA RESERVA BRUT NATURE AROMÀTIC, SUBTIL I FRESC.

Fitxa tècnica

VARIETATS

75 % garnatxa negra vinificada
com a blanc i 25 % macabeu.

ORIGEN

Garnatxa: Parcel·les ubicades a
la serra del Montmell, a Can
Ferrer de la Cogullada (Penedès
Superior, 530 m d'altitud).

Zona típica de clima prelitoral
amb glaçades freqüents i contrast
elevat entre les temperatures
màximes i mínimes, fet que
afavoreix una maduració òptima
del fruit i una obtenció de vins
més frescos, de llarg recorregut
i amb capacitat d'envelliment.
Sòls profunds, ben drenats i de
textura franca i francoargilosa
mitjana a moderadament fina
amb pocs elements grossos i
presència d'acumulacions de
carbonat càlcic.

Macabeu: Zona del Penedès Baix,
litoral, fins a 200 m d'altitud.

TIRATGE

Febrer del 2016.

CRIANÇA

15 mesos amb tap de suro
com a mínim.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 1898 ampolles
numerades.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data
de degollament.

Paral·lelament a la nostra gamma principal de caves, l'any 2013 iniciem
l'elaboració dels Microtiratges, petites produccions experimentals de
caves singulars. Cupatges seleccionats de collites excepcionals efímers
i irrepetibles.

Nota de tast

A partir d'un singular cupatge que accentua les peculiaritats
afruitades del raïm, el Pell Bruna es caracteritza precisament per la
gran riquesa i harmonia de les aromes primàries afruitades: poma
vermella i fruites d'os com el préssec de vinya i la nespra. El record de
la garnatxa acompanya aquesta fruita i assoleix, a més, una frescor
acidulada de maduixetes i síndria. De color groc palla i pàl·lides
brillantors verdoses, presenta una bombolla fina i constant de subtil
pessigolleig al paladar. Aquest cava constant, fluid i viu, de boca fresca
i lleugera, aconsegueix fondre les aromes de pètals blancs i fruites
madures blanques i vermelles amb predomini de pera, cítrics,
maduixes i cireres. L'excel·lent acidesa li aporta una frescor suau que
omple la boca a cada glop. Les bombolles fines i elegants llisquen pel
paladar com petites estrelles de mar. Lleuger i suau, de gran vivesa i
frescor, resulta especialment idoni per prendre sol, com a aperitiu o
per acompanyar plats lleugers.

Maridatge

Escopinyes al vermut.

TEMPERATURA DE CONSUM: 6-8 °C.