PELL BRUNA RESERVA BRUT NATURE 2015 · ECOLÒGIC — MICROTIRATGE 3

Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Pell Bruna

RESERVA BRUT NATURE 2015 · ECOLÓGICO
MICROTIRATGE 3

PIEL OSCURA, INTERIOR CLARO.
UN CAVA RESERVA BRUT NATURE AROMÁTICO, SUTIL Y FRESCO.

AGOTADO

Ficha técnica

VARIEDADES
75 % garnacha tinta vinificada como blanco y 25 % macabeo.

ORIGEN
Garnacha: Parcelas ubicadas en la sierra del Montmell, en Can Ferrer de la Cogullada (Penedés Superior, 530 m de altitud). Zona típica de clima prelitoral con heladas frecuentes y contraste elevado entre las temperaturas máximas y mínimas, hecho que favorece una maduración óptima del fruto y una obtención de vinos más frescos, de largo recorrido y con capacidad de envejecimiento. Suelos profundos, bien drenados y de textura franca y franco-arcillosa mediana a moderadamente fina con pocos elementos gruesos y presencia de acumulaciones de carbonato cálcico.

Macabeo: Zona del Penedés Bajo, litoral, hasta 200 m de altitud.

CRIANZA
15 meses con tapón de corcho como mínimo.

DEGÜELLE
Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN
Edición limitada de 1898 botellas numeradas.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENT
15 meses desde la fecha de degüelle.

Paralelamente a nuestra gama principal de cavas, en el año 2013 iniciamos la elaboración de los Microtiratges, pequeñas producciones experimentales de cavas. Coupages seleccionados de cosechas excepcionales efímeros e irrepetibles.

Nota de cata

A partir de un singular coupage que acentúa las peculiaridades afrutadas de la uva, el Pell Bruna se caracteriza precisamente por la gran riqueza y armonía de los aromas primarios afrutados: manzana roja y frutas de hueso como el melocotón de viña y el níspero. El recuerdo de la garnacha acompaña esa fruta y adquiere, además, un frescor acidulado de fresitas y sandía. De color amarillo pajizo y pálidos brillos verdosos, presenta una burbuja fina y constante de sutil cosquilleo en el paladar. Este cava constante, fluido y vivo, de boca fresca y ligera, consigue fundir los aromas de pétalos blancos y frutas maduras blancas y rojas con predominio de pera, cítricos, fresas y cerezas. Su excelente acidez le aporta una frescura suave que llena la boca en cada sorbo. Las burbujas finas y elegantes se deslizan por el paladar como pequeñas estrellas de mar. Ligero y suave, de gran viveza y frescor, resulta especialmente idóneo para tomar solo, como aperitivo o para acompañar platos ligeros.

Maridaje

Berberechos al vermut.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-8 °C.

Reconocimientos

Medalla de Bronce, categoría Espumosos Reserva, Premios Vinari 2017

La Guia de Vins de Catalunya 2018 9,48/10

Guía Peñín 2018 93/100