



FINCA VALLDOSERA MONASTRELL RESERVA BRUT NATURE



La singularidad del macizo del Garraf imprime un carácter muy mediterráneo a este cava elaborado exclusivamente con la variedad de uva de Monastrell.

Color rosa salmón elegante. Burbujas abundantes y deliciosamente agradables. Los aromas recuerdan a frutos rojos maduros, notas de cítricos y hierbas mediterráneas.

Viticultura

Este cava procede de dos parcelas con características de altitud, orientación, suelo y microclimáticas diferenciadas, que aportan más complejidad al cava.

Enología

La uva se macera durante 4 horas antes de su prensado. El mosto fermenta a temperatura controlada y se guarda el vino en un depósito de inoxidable hasta principios de primavera. A finales de marzo se realiza el tiraje, seguido de la segunda fermentación en botella y una crianza mínima en botella de 24 meses. Después, tiene lugar el removido para separar los sedimentos del cava. El degüelle es la última etapa del proceso. Es un cava natural, sin añadir licor de expedición.

Nota de cata

Ofrece delicados aromas a frutos rojos y un cierto carácter mineral. El largo envejecimiento aporta complejidad a este cava que le da aromas a brioche. Las burbujas son pequeñas, agradables en el paladar y persistentes. En boca es directo y vivo, con una textura suave y buen equilibrio en el paladar.

Origen: Massís del Garraf

Varietades: Monastrell

Producción total: 300 cajas (12 bot.)

Alcohol: Alc. 11,5 % vol.