



GEMMA GRAN RESERVA

És el nostre cava de llarga criança, el més especial que elaborem. Delicat, elegant i amb un caràcter genuí fa honor a la mare de la nostra família, la Gemma. És el gran reserva que obrim en les celebracions més especials i que maridem amb els plats gastronòmics i més emblemàtics.

- 50% XAREL·LO, 35% MACABEU i 15% CHARDONNAY
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- CAVA DE GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA: criança mínima de 45 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Premsem les tres varietats que formen el cupatge per separat, però la Xarel·lo i la Macabeu les fem fermentar de manera conjunta en el mateix dipòsit a temperatura controlada. Decidim el cupatge de les tres varietats i comencem el tiratge, perquè doni pas a la segona fermentació i a la llarga criança al celler de casa.

NOTA DE TAST:



Visualment presenta un color groc pàl·lid amb un reflex daurat, a la vegada és brillant i transparent.



Destaquem la seva complexitat aromàtica. Notem aromes fruita madura i de brioixeria juntament amb elegants tocs de torrat, avellana i nous.



Presenta una bombolla integrada i pausada. Trobem una bona acidesa que ens proporciona frescor i a la vegada és cremós amb un final elegant. És un cava ben estructurat i equilibrat, deixant un post gust net i agradable.

MARIDATGE: És un escumós que ens marida amb els plats gastronòmics catalans. Però també és ideal per acompanyar carns vermelles a la brasa o guisades, o sinó peixos al forn com un turbot.