



OLIVER
VITICULTORS
VINYES · VINS · CAVES

SADURNÍ OLIVER CUVÉE BARRICA

És el cava que elaborem amb la il·lusió de presentar-te un escumós diferent a la copa. Com el seu nom indica, la barrica n'és protagonista però sempre amb l'objectiu d'obtenir l'equilibri entre la fruita madura i les seves subtils notes torrades. Un cava molt gastronòmic i pels amants de les bombolles.

- 35% Xarel·Lo, 25% Macabeu, 10% Parellada i 30% Chardonnay fermentat en botes de roure Francès
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- cava de guarda superior reserva: criança mínima de 25 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Elaborem les quatre varietats de manera separada. Les tres varietats clàssiques del Penedès les fermentem en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. En canvi el Chardonnay el fermentem en botes de roure francès de 500 L, per tal de tenir una fusta integrada i equilibrada dins del cupatge. Decidim el cupatge de les quatre varietats i comencem el tiratge, perquè doni pas la segona fermentació i criança al celler de casa

NOTA DE TAST:



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



Per una banda notem el lleuger pas per barrica, que ens aporta notes làctiques i de torrat. Per altra banda conserva la fruita blanca amb notes de criança. Tot esta en harmonia, la fusta de la barrica respecta les aromes de la criança i la fruita del raïm



Presenta una bombolla integrada i pausada. És un escumós ben equilibrat amb una acidesa marcada. És cremós però amb un final sec, donat per la barrica.

MARIDATGE: El seu pas per barrica fa que sigui un cava gastronòmic. Ens agrada maridar-lo amb carns vermelles a la brasa, peixos fumats com podria ser una tonyina o entrants a base de coques salades . El recomanem amb qualsevol tipus de plat que inclogui formatge, com podria ser un risotto.