



OLIVER
VITICULTORS
VINYES · VINS · CAVES

SADURNÍ OLIVER RESERVA

En honor al nom més celebrat de casa, és el cava dedicat a la sisena generació de la nostra família. El cava més versàtil que ens acompanya sota el braç allà on anem. Gràcies al seu cos equilibrat i la seva fina bombolla, marida amb una gran varietat de plats que fan honor a la nostra gastronomia.

- 35% XAREL·LO, 30% MACABEU, 20% PARELLADA I 15% CHARDONNAY
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- CAVA DE GUARDA SUPERIOR RESERVA: criança mínima de 25 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Elaborem de manera separada les quatre varietats que formen el cupatge. La fermentació dura 25 dies i la fem en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. 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 tons verdosos i a la vegada és brillant i transparent.



Per una banda trobem aromes de fruita blanca madura i per l'altre les notes de la criança com ara d'avellanes i brioix, fent així un escumós amb complexitat aromàtica..



Presenta una bombolla integrada i pausada. És un escumós, ben equilibrat i estructurat aportant-nos volum. Ens deixa un post gust llarg i amb sensacions glicèriques, però fresc recordant-nos l'essència d'un brut nature

MARIDATGE: Ens agrada la versatilitat que te, gràcies això ens marida amb una gran quantitat de plats gastronòmics. Però és ideal per acompanyar carns vermelles a la brasa o guisades, sinó amb peixos al forn com un corball amb patata panadera.