

GEMMA GRAN RESERVA



Es nuestro cava de larga crianza, el más especial que elaboramos. Delicado, elegante y con un carácter genuino hace honor a la madre de nuestra familia, Gemma. Es el gran reserva que abrimos en las celebraciones más especiales cuando maridamos los platos más gastronómicos y emblemáticos.

50% XAREL·LO, 35% MACABEO y 15% CHARDONNAY

ECOLÓGICO

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA: CRIANZA

MÍNIMA DE 45 MESES

BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Prensamos las tres variedades que forman el coupage por separado, pero Xarel·lo y Macabeo las hacemos fermentar de manera conjunta en el mismo depósito a temperatura controlada. Decidimos el coupage y empezamos el tiraje, que dará paso a una segunda fermentación dentro de la botella y una posterior larga crianza en la bodega de casa.

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un color amarillo pálido con un bonito reflejo dorado, a la vez brillante y transparente.



Destacamos su complejidad aromática. Notamos aromas de fruta madura y de bollería junto con elegantes toques de tostado, de avellana y nueces.



Presenta una burbuja integrada y pausada. Encontramos una buena acidez que nos proporciona frescura, al mismo tiempo es cremosa y con un final elegante. Es un cava bien estructurado y equilibrado, dejando un postgusto largo y persistente.

MARIDAJE: Es un espumoso que nos casa con platos gastronómicos catalanes. También es ideal para acompañar carnes rojas a la brasa o guisadas, así como pescados al horno como el rodaballo.