

SADURNÍ OLIVER CUVÉE BARRICA



Es el cava que elaboramos con la ilusión de presentarte un espumoso distinto a la copa. Como su nombre indica, la barrica es protagonista, y se introduce con el objetivo de obtener un equilibrio entre la fruta madura y sus sutiles notas tostadas. Un cava muy gastronómico para los amantes de las burbujas.

35% XAREL·LO, 25% MACABEO, 10% PAREJADA Y 30% CHARDONNAY
FERMENTADO EN BOTAS DE ROBLE FRANCÉS

ECOLÓGICO

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA SUPERIOR RESERVA: CRIANZA MÍNIMA DE 25 MESES

BRUT NATURE

ELABORACIÓN: Elaboramos las cuatro variedades de forma separada. Las tres variedades clásicas del Penedès las fermentamos en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. En cambio, la Chardonnay fermenta en barricas de roble francés de 500 L, para tener un toque de madera integrado y equilibrado. Decidimos el coupage de las cuatro variedades y empezamos el tiraje, para que dé paso la segunda fermentación dentro de la botella y una posterior crianza en la bodega de casa

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un color amarillo pálido con sutiles reflejos dorados, a la vez que brillante y transparente



Por un lado, notamos el ligero paso por bota puesto que nos aporta notas lácticas y de tostados. Por otro lado conserva la fruta blanca con delicadas notas de crianza. Todo está en armonía, la madera respeta tanto los aromas de la crianza como la fruta de la uva



Presenta una burbuja integrada y más pausada, a raíz del envejecimiento en botella. Es un espumoso bien equilibrado y con una acidez marcada. Es cremoso sin embargo con un final seco dado por la bota.

MARIDAJE: Su paso por bota hace que sea un cava gastronómico. Nos gusta maridarla con carnes rojas a la brasa, pescados ahumados como podría ser un atún o entrantes a base de tortas saladas. Lo recomendamos con cualquier tipo de plato que incluya queso, como un risotto.