



**OLIVER**  
VITICULTORS  
VINYES · VINS · CAVES

## SADURNÍ OLIVER RESERVA

En honor al nombre más celebrado de casa, es el cava dedicado a la sexta generación de nuestra familia. El cava más versátil que nos acompaña bajo el brazo allá donde vayamos. Gracias a su cuerpo equilibrado y su fina burbuja, marida con una gran variedad de platos que hacen honor a nuestra gastronomía.

35% XAREL·LO, 30% MACABEO, 20% PARELLADA Y 15%  
CHARDONNAY  
ECOLÓGICO  
D.O. CAVA  
CAVA DE GUARDA SUPERIOR RESERVA: CRIANZA MÍNIMA DE 25  
MESES  
BRUT NATURE

**ELABORACIÓN:** Elaboramos de forma separada las cuatro variedades que forman el coupage. La fermentación dura unos 25 días y la realizamos en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez terminada, decidimos el coupage y empezamos el tiraje, que dará paso a una segunda fermentación en la botella y una posterior crianza en la bodega de casa.

### NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos y a la vez es brillante y transparente.



Por un lado, encontramos aromas primarios de fruta blanca madura. Por el otro las notas de la crianza como avellanas y bollería, siendo así un espumoso con complejidad aromática.



Presenta una burbuja integrada y pausada, debido al envejecimiento en botella. Es un espumoso bien equilibrado y estructurado que nos aporta volumen en boca. Nos deja un postgusto largo y sensaciones glicéricas, pero sin dejar de ser fresco y recordándonos siempre la esencia de un brut nature.

**MARIDAJE:** Nos gusta la versatilidad que tiene, gracias a ello nos marida con una gran cantidad de platos gastronómicos. Así pues, es ideal tanto para acompañar carnes rojas a la brasa o guisadas, como pescados al horno tales como corvina con patata panadera.