

Cupatge de les Varietats típiques del cava, juntament amb un petit percentatge de Subirat Parent, li aporta complexitat i rodonesa. Criat durant més de 24 mesos.

Ofereix aroma de brioix, nous fumades i fruites blanques variades. Bombolles petites i persistents, una textura suau i bon equilibri en boca.

Denominació d'origen
D.O. Cava

Varietats
35% Xarel·lo, 30% Macabeu, 20% Parellada
10% Chardonnay, 5% Subirat Parent

Viticultura
Aquest cava procedeix de cinc parcel·les diferents. El tipus de sòl és principalment llimós-argilós.

Enologia
La verema 2009 va ser excel·lent. Estiu calorós i humit, es van produir pluges a finals d'agost. Setembre va ser molt assolellat i les temperatures fresques.

Cada varietat es va elaborar per separat, un cop fermentat es va fer el cupatge. Al març de 2010 es va realitzar el tiratge, seguit de la segona fermentació en ampolla i criança mínima en ampolla de 24 mesos. Després, té lloc el remogut per separar els sediments del cava. El degorge és l'última etapa del procés. És un cava natural, no s'afegeix licor d'expedició.

Premis i puntuacions
International Wine Challenge 2008 (UK) - Commended Medal
Wine Advocate - Robert Parker (2011) - RP = 90 punts
Guia Peñin de los Mejores vinos de España 2013: 88 punts
50 Great Cavas 2012: 91 punts
The Globe & Mail (Canada) Beppi Crosariol (2013): 91 punts

Producció total
3500 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica
Grau alcohòlic: Alc. 11,5 % vol.

