

Cava reserva Brut Nature monovarietal, elaborat amb el raïm Subirat Parent. Únic, sorprenent i singular. Cria durant més de 24 mesos, té un color intens, groc ataronjat, molt ric en aroma, notes florals, fruita madura, albercoc, torrats. Molt ampli al paladar, amb unes bombolles petites, molt fines i agradables, sec en boca, perfecte equilibri i molt persistent.

SUBIRAT PARENT BRUT NATURE RESERVA

Denominació d'origen
D.O. Cava

Varietats
100% Subirat Parent

Viticultura
Aquest cava procedeix de tres parcel·les diferents, un total de 1.5 hectàrees amb una baixa producció, 4.000 kg / hectàrea. El sòl és principalment argilós-calcari.

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

El raïm es macera durant 12 hores, per a una millor extracció dels delicats aromes, posteriorment el raïm és premsat. La fermentació alcohòlica es produeix durant 15-18 dies en dipòsits d'acer inoxidable a 16 ° C. Posteriorment, té lloc el tiratge, seguit de la segona fermentació i cria en ampolla. El degollament és l'última etapa del procés. No s'afegeix licor d'expedició.

Premis i puntuacions
International Wine Challenge 2009 (UK) - Bronze Medal
Wine Advocate - Robert Parker (2011) - RP = 92 punts
50 Great Cavas 2012: 93 punts
Guia Peñin de los Mejores vinos de España 2013: 91 punts.
Wine master Challenge 2013 - Lisboa - Silver Medal

Producció total
500 Caixes (12 ampolles).

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

