



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



1859 L'ORIGEN - Gran Reserva

Singularitat i Humilitat

DO CAVA

Collita: 2012

Varietats: Xarel·lo (vinya vella)

Ampolla: Especial de cava de 0,75 cL

Tap: Només suro natural 100% reciclable (48x30,5 mm)

Criança mínima en ampolla: Més de 60 mesos

Producció Exclusivament Limitada: 1.259 numerades

Presentació: Estoig individual

Grau Alcohòlic: 11,50% Vol

Acidesa Total: 5,97 g/L

pH: 2,95

Sucres Totals: 1,6 g/L

LA VINYA

L'origen, vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Sòls de tipologia calcària que aporten frescor i caràcter als nostres vins.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Vinificació de cada varietat per separat.

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior aixafat suau del raïm. Premsat suau de la pasta a baixes pressions i fermentació alcohòlica a temperatura controlada per obtenir la complexitat aromàtica desitjada.

EL TIRATGE I L'EXPEDICIÓ

La fermentació, la presa d'escuma i la posterior cria en ampolla es fa a les nostres caves, a una temperatura i humitat constant, en silenci. Després, un cop els llevats i el pas del temps ha fet el seu treball, el miracle del cava sense que ningú ho vegi, ja està fet.

Arriba el moment del procés d'aclarit de les ampolles, sistema manual amb pupitres de ciment.

El desgorjat (l'operació d'expulsió de les mares de segona fermentació) i l'expedició (col·locar el tap, el morrió i l'etiqueta) es fa a mà, una per una, sota un estricte control de qualitat.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color groc palla amb reflexos daurats, una bombolla finíssima degut a la seva llarga cria, elegant.

Al nas presenta una complexitat aromàtica fantàstica. Equilibri i singularitat.

Les notes fresques s'entrellacen fonent-se perfectament amb la cremositat i les sensacions lleugerament torrades de la cria, percepció de finor i elegància.

MARIDATGE

L'elegància defineix perfectament aquest cava. La seva complexitat aromàtica el fa idoni per una variada selecció de plats. Ideal per prendre's sol, per compartir i gaudir només amb la presència de bona companyia.

Recomanem però alguns plats que també creiem poden ser veritables acompanyants per aquesta tipologia de cava, algunes sopes de peix i marisc, plats contundents, plats on el protagonista és el foie, el pernil ibèric de gla, però el millor maridatge és aquell que vosaltres us disposeu a gaudir.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem obrir l'ampolla uns minuts abans de servir-lo per aconseguir la màxima expressió d'aquest cava, degustar-lo a una temperatura entre 8-10°C.