



# Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



## **BRUT NATURE**

### **Essència de joventut**

#### **DO CAVA**

**Collita:** 2021

**Varietats:** Macabeu, Xarel·lo i Parellada

**Ampolla:** Tradicional de Cava de 0,75 cL

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

**Criança mínima en ampolla:** Entre 12 i 18 mesos

**Grau Alcohòlic:** 11,60% Vol

**Acidesa Total:** 6,45 g/L

**pH:** 3,12

**Sucres Totals:** 1,20 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.

### **EL TIRATGE I L'EXPEDICIÓ**

La fermentació, la presa d'escuma i la posterior criança en ampolla es fa a les nostres caves, a una temperatura i humitat constant, en silenci. 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 de l'aclarit de les ampolles.

El desgorjat (l'operació d'expulsió de les mares de segona fermentació) es fa a mà, una per una, sota un estricte control de qualitat.

### **NOTA DE TAST**

A la vista presenta un color groc pàl·lid, amb reflexos verdosos, una bombolla fina, molt viva i persistent que forma un atractiu rosari.

Al nas és net i molt elegant. Presenta aromes primaris, notes de fruita blanca (poma i pera).

En el seu pas per boca es presenta agradable i delicat, amb un carbònic molt ben integrat, fi i molt equilibrat, llarg i fresc.

Presenta unes agradables notes de lleugera criança que li confereixen un bon pas per boca amb un final llarg i persistent.

### **MARIDATGE**

És un cava molt versàtil, pot acompanyar perfectament tot un àpat, des de l'inici fins al final.

Recomanem però alguns plats que creiem que encaixen perfectament amb aquesta tipologia de cava com són els aperitius variats, arrossos de peix i verdures, amanida de pasta, peix blau, orada a la sal, marisc (on el cava ajuda a potenciar encara més el seu sabor), algunes carns blanques, ja siguin guisades o a la planxa, en definitiva és un cava que exceptuant les postres dolces, pot encaixar en qualsevol tipus de menjar.

### **TEMPERATURA DE SERVEI**

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 5-7°C.

### **RECONeixEMENTS I DISTINCIONS**

Vinari de Plata 2018 / Vinari de Bronze 2016 / Vinari de Plata 2014 / Vinari de Bronze 2013 / Girovi medalla d'Argent 2013.