



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



## **BRUT RESERVA - CORATGE**

### **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:** Més de 22 mesos

**Producció Limitada:** 3.053 ampolles

**Grau Alcohòlic:** 11,65% Vol

**Acidesa Total:** 6,81 g/L

**pH:** 3,03

**Sucres Totals:** 8,3 g/L

fermentació) es fa a mà, una per una, sota un estricte control de qualitat.

És en aquest moment quan es fa l'addició del licor d'expedició que li donarà la finor i personalitat característica.

### **NOTA DE TAST**

A la vista presenta color groc brillant amb reflexos daurats. Amb unes bombolles fines i lleugeres que dibuixen una corona amb un carbònic perfectament integrat.

Al nas és expressiu i intens, molt elegant. Presenta un lleuger fons floral, amb aromes cítrics i de flors blanques.

En boca es intens, afruitat, amb una bona acidesa, tocs finals de criança amb un carbònic fi i molt ben integrat.

Un bon equilibri que el fa agradable, fresc i llaminer.

### **MARIDATGE**

És un cava molt versàtil, fantàstic per començar com aperitiu i continuar tot un àpat fins a les postres.

Recomanem però alguns plats que creiem que encaixen perfectament amb aquesta tipologia de cava com són amanides variades, sobretot les de pasta, unes magnífiques ostres del Delta, musclos al vapor (diferents tipologies de marisc on el cava ajuda a potenciar encara més el seu sabor) i algunes postres dolces (unes catànies de Vilafranca o uns carquinyolis de Sant Quintí).

### **TEMPERATURA DE SERVEI**

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

### **RECONeixEMENTS I DISTINCIONS**

Vinari de Plata 2023

### **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 del procés d'aclarit de les ampolles.

El desgorjat (l'operació d'expulsió de les mares de la 2a