



# Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



## **BRUT NATURE - RESERVA BARRICA**

### **Elegantment complex**

#### **DO CAVA**

**Collita:** 2016

**Varietats:** Macabeu, Xarel·lo (fermentat en barrica) 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 25 mesos

**Producció Limitada:** 1.321 ampolles

**Grau Alcohòlic:** 11,50% Vol

**Acidesa Total:** 5,90 g/L.

**pH:** 2,94

**Sucres Totals:** 1,3 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 Xarel·lo fermenta en barriques de roure aportant-li complexitat i estructura.

### **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. 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 color groc amb reflexes verdosos, una bombolla finíssima i molt elegant.

Al nas presenta una complexitat aromàtica fantàstica.

La fruita blanca s'entrellaça perfectament amb notes lleugerament fumades formant una notable percepció de cremós i finor.

En el seu pas per boca es presenta fresc, dens, estructurat amb agradable sensació d'amplitud i volum.

### **MARIDATGE**

És un cava elegantment complex i amb estructura, que permet maridar-se una variada selecció de plats contundents i amb diferents combinacions. Recomanem però alguns plats que creiem poden ser veritables acompanyants per aquesta tipologia de cava com son plats de peixos fumats (salmó o bacallà), variat d'arrossos en especial un arròs caldós de llamàntol, cua de rap amb favetes o un carpaccio d'ànec.

### **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.

### **RECONeixEMENTS I DISTINCIONS**

Girovi medalla d'argent 2015 / Girovi medalla d'or 2013.