



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



BRUT NATURE - RESERVA FAMILIAR

Elegància i subtileza

DO CAVA

Collita: 2017

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

Grau Alcohòlic: 11,50% Vol

Acidesa Total: 6,27 g/L

pH: 2,96

Sucres Totals: 1,80 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 color groc amb reflexos verdosos, una bombolla finíssima i molt elegant.

Al nas és net i molt elegant. Presenta una complexitat aromàtica amb notes de fruita blanca (pera madura) i notes cremoses.

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

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

MARIDATGE

És un cava molt elegant, amb estructura que permet una variada selecció de plats i diferents combinacions.

Recomanem però alguns plats que creiem poden compartir taula amb aquesta tipologia de cava com un bon assortit d'ibèrics, pernil ibèric de gla, alguns peixos al forn (lluç o llenguado), una selecció de fumats (salmó o bacallà), també unes ostres del Delta o unes gambes de Vilanova amb una fina picada d'all i julivert.

També pot ser un company ideal d'alguns plats com pollastre al forn o un rostit d'ànec mut del Penedès i d'altres aus de corral.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 6-8°C.

RECONeixEMENTS I DISTINCIONS

Girovi medalla d'Or 2012.