



# PERE MATA

## CAVA PERE MATA BRUT RESERVA

**ORIGEN:** D.O. CAVA

VINIFICADO EN LA PROPIEDAD, DE VIÑAS SITUADAS EN SANT SADURNÍ D'ANOIA (PENEDÉS), BARCELONA.

**VARIEDADES:** SOLO VARIEDADES AUTÓCTONAS

35% MACABEU, 35% PARELLADA, 30% XAREL.LO

**VINIFICACIÓN:**

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DEL MOSTO FLOR PARA LA PRIMERA FERMENTACIÓN A 16° C DURANTE 15 – 20 DÍAS

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DURANTE ALREDEDOR DE 60 DIAS

CRianza EN CONTACTO CON LAS LIAS UN MINIMO DE 2 AÑOS

**RESERVA**

**BRUT :** 8g/l

**COSECHA:** 2014

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11.5 % BY VOL.75CL



### NOTA DE CATA:

**VISUAL:** Color amarillo pálido. Con una burbuja fina y uniforme formando media corona.

**OLFATIVA:** Nariz de buena intensidad con aromas de cítricos, pera de agua, plátano y toques anisados.

**GUSTATIVA:** Entrada fresca en boca, burbuja perfectamente integrada, correcta acidez de corte cítrico, tacto cremoso, buen recorrido, tostados de frutos secos y toques tropicales. Con un fino amargor final que ayuda a dar equilibrio al conjunto.