

Cava Guarda Superior



Tipo de Cava	Cava de Guarda Superior Brut Nature ‘Vintage’
Variedad de Uva	100% Chardonnay
Crianza	Crianza sobre lías durante un mínimo de 36 meses. El vino base se redondea en barricas nuevas de roble francés.
Viñedos	Viñedo de Chardonnay de 17 años de la ‘Finca Pinarejo’, con suelo pedregoso y calcáreo. Altitud media: 750 m.
Vendimia	Cosecha manual en cajas de 15 kg a finales de agosto.
Elaboración	Una vez en bodega, los racimos de uva son nuevamente seleccionados, la uva es prensada directamente, con la finalidad de extraer solamente la potencia y personalidad del terruño (estructura y complejidad). Tras un escurrido por gravedad y sin presión se obtiene un escaso rendimiento. Decantación y limpieza natural, estática a baja temperatura. Fermentación controlada, lenta y constante. A continuación es trasegado a las barricas para realizar su crianza en barrica durante la cual se realizarán los correspondientes battonage.

Tras diversas catas de los cuvees, realizamos el ensamblado de los mismos con el fin de obtener un vino base con complejidad, volumen y personalidad. En los meses de enero-febrero se realiza el tiraje. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a una temperatura suave y constante.

Cata

De color amarillo brillante dorado con unos rosarios de desprendimiento suave e uniforme. De gran intensidad aromática con equilibrio y personalidad, destacando notas minerales y de fruta madura como la manzana, pan tostado y toques de vainilla demuestran seriedad y complejidad, todo ello acompañado de recuerdos ahumados y de frutos secos. En boca es un cava aterciopelado, intenso, largo y de un carbónico cremosos que junto a su acidez le dan frescor y gran longitud a su paladar.

Alcohol	12,5% vol.
Botella	75 cl.
V.Energ. 100ml	345 kJ / 82 kCal



Caja	6 bottles
Peso por caja	10,2 Kg
Cajas por pallet	81 - EUR / 99 - AMER

