

GIRÓ RIBOT // MARE 2016



Tipo CAVA - Brut Nature – Gran Reserva “Millesime”

Enólogo Joan Rovira

Vendimia Vendimia manual en cajas de 20 kg desde principios a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo y autóctono de la finca de El Pont, con edad de viñas entre 30 – 50 años y producción limitada.

Variedades 65% Xarel·lo 30% Macabeo 5% Parellada

Elaboración Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.

Crianza en Botella 30 meses

Producción Total 12.046 botellas

Tª de Servicio Entre 6 - 8 °C

Análisis Sensorial

Vista Color pajizo brillante, luminoso y vivo. Perlado fino y continuo, Persistentes burbujas formando una elegante corona.

Nariz Intensos aromas de compota de fruta, envueltos por notas de crianza. En una segunda capa, aparece una exquisita fragancia de hierbas aromáticas balsámicas, como el romero y la lavanda, con un final cítrico muy refrescante. Muy complejo.

Boca Bien equilibrado, estructurado y con carácter. Las notas de larga crianza en botella le confieren una excelente cremosidad, en armonía con una fina y persistente burbuja. Post-gusto largo, fresco, intenso y muy elegante.

Maridaje Su estructura y carácter especial lo hacen ideal para acompañar platos elaborados, ya sean de carne o pescado. La sutileza de las finas burbujas combina perfectamente con todo tipo de tartas de postre, así como con frutos secos. Gran y magnífico aperitivo.

Análisis Técnico	Grado alcohólico	12 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares residuales	2 g/l.	CO2 Presión Carbónica	5.5 bares

Premios

2016	Concurso Gilbert Gaillard	Medalla de Oro Especial 90+
2017	Concurso Gilbert Gaillard	Medalla de Oro
	Decanter	Medalla de Plata
	Guía Peñín 2018	91 puntos
	Guía de los Vinos de Catalunya	9.60 puntos
2018	Catavinum World Wine and Spirits Competition	Medalla de Oro
	Guía Peñín 2019	91 puntos
	Guía de los Vinos de Catalunya 2019	9.54 puntos
2019	Guía Peñín 2020	92 puntos
	Guía de los Vinos de Catalunya 2020	9.54 puntos

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

MARE GIRÓ RIBOT

6 - 8 °C.



Elaborador: Giró Ribot S.L. Finca el Pont S/N

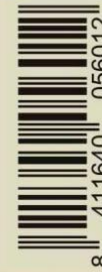
Santa Fe del Penedès, Espanya.

Product of Spain. RE.8B

CONTÉ SULFITS - CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES

750 ml

12% vol



8 411640 056012