

CAVA RAMON CANALS RESERVA NUMERADA 2020

D.O.: D.O. Cava. Subregión: Penedés superior

VARIEDAD: Xarel.lo, Macabeo y Parellada

VIÑEDOS y ZONA: Las variedades autóctonas del Penedés son la base para la elaboración del cava de producción limitada y numerada Ramon Canals Reserva Numerada 2015: Xarel.lo, Macabeo y Parellada y una crianza de más de 24 meses en las cavas le aportan elegancia, complejidad y finura. Clima: mediterráneo templado. Suelo: franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Altitud de plantación de los viñedos: 110m (Xarel.lo), 250m (Macabeo) y 315m (Parellada). Pluviometría: 465 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN: Vendimia: vendimia manual, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada. Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando solo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Segunda fermentación: Vino base: Xarel.lo, Macabeo y Parellada. Período de embotellado: segunda semana de marzo. Temperatura de fermentación: 15-18°C. Período de crianza: más de 24 meses. Reserva.

NOTA DE CATA: De color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es fresco, destacan los aromas a fruta blanca madura y de cítricos, con ligeras notas de crianza que le otorgan complejidad y elegancia. En boca es equilibrado, sabroso, con un post gusto cremoso, seco y largo. Carbónico muy bien integrado.

MARIDAJE: Recomendado para acompañar aperitivo, pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ostras y mariscos.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir a una temperatura de 6 a 8°C, en copa tipo tulipa, alta, fina y sin decoración.

