

<b>Área de Producción</b>	Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.
<b>Variedad</b>	Chardonnay & Pinot Noir (Blanc de Noir).
<b>Vinificación</b>	<p>Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Chardonnay y Pinot Noir, con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.</p> <p>La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg. cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días a -10°C. Las variedades se vinifican por separado y al final de la fermentación se hace el coupage.</p> <p>La Chardonnay se despallilla y estruja, posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (8°C) durante 36 horas.</p> <p>A continuación pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 Bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 36 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto.</p> <p>La Pinot Noir se encuba muy fría directamente sobre la prensa neumática, realizando un ligero prensado para poder obtener el mosto de color blanco. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 36 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto.</p> <p>La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.</p> <p>La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 14°C constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 44 meses y el degüelle es manual.</p>

<b>Notas de cata</b>	<b>Color</b>	Amarillo dorado limón.
	<b>Aroma</b>	De intensidad muy alta, con mucha complejidad y elegancia, con recuerdos a fruta madura, frutos secos y un fondo de Vainilla y mantequilla.
	<b>Sabor</b>	Muy cremoso, lleno y elegante con paso de boca esplendoroso, final de acidez equilibrada y muy largo.

**Consejos para el consumidor** Sírvese a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

Este cava solamente se elaborará los años que la calidad sea óptima.



## CHARDONNAY & PINOT NOIR BRUT NATURE

### Sparkling White Wine Tradional Method, D.O.P. Cava.

**Region** D.O.P. Cava. Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils.

**Grape Variety** Chardonnay & Pinot (Blanc de Noir).

**Wine making** We pick the best grapes from low yielding vines from our own vineyards of Chardonnay and Pinot Noir, which have just 3.500 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

The varieties are vinified separately and at the end of the fermentation is done the coupage. The Chardonnay is stemmed and crushed, we position all the pasta of grapes resulting in stainless steel with refrigerant system to submit to the grape a pellicular maceration at cold (0°C) for 24 hours.

Pinot Noir colouring very cold directly on the pneumatic press, making a light pressing of no more than 0.5 bars for the white grape must. We opted the grape juice that is extracted from the press 36 hours statically and then only have to ferment clean of must part. The fermentation takes place in new American oak casks of 400 litres unit capacity at a temperature of 16°C.

Once fermentation is finished, it is kept on lees until his final filtration. The second fermentation is done in bottle at a temperature of 14°C constant to get a very slow fermentation which will give us the perfect integration of the endogenous Carbonic reflected in a very fine bubble in the glass.

The ageing and Lees is a minimum of 44 months and the disgorging is manual.

**Tasting Note**

**Colour** Lemon golden yellow.

**Aroma** Very high intensity, with great complexity and elegance, with hints of fruit mature, dried fruit and a background of vanilla and butter.

**Taste** Very creamy, full and elegant with splendid, final balanced acidity and very long passage through the mouth.

**Serving Suggestions** Serve at 8°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.

This cava will only be produced the years that quality is optimal.

