

EMENDIS GRAN RESERVA

CAVA



Aquest projecte és el particular homenatge que li brindem a la constància i a la història d'aquestes terres treballades, generació rere generació, sota un mateix concepte: el treball en la Finca. Des de 1186, l'experiència, la tradició i, sobretot, l'amor per la terra han aconseguit donar fruit a un projecte molt particular. Reflex d'aquest treball realitzat al llarg de diverses generacions, la família Vallès, viticultors d'aquestes terres durant generacions han fet realitat aquest celler Vins i Caves Emendis. Un homenatge a la primera dona que va habitar la finca. Emendis és història, experiència, misticisme, tradició i, per sobre de tot, futur: una nova manera d'entendre els vins i caves, des de les vinyes fins a l'estímul dels sentits quan es gaudeix d'una copa.

REGIÓ ELABORACIÓ:

Espanya : Catalunya · El Penedès

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 11,50 % ATS (acidesa total): 4,5 ATS Sucre residuals: 2 g/l 30 mesos de criança a la cava sobre mares de fermentació.

NOTA DE CATA

Visualment, el cava Emendis Gran Reserva Brut Nature presenta bona capa acolorida amb matisos daurats i verdosos. Ampli rosari amb formació de fina escuma. En nas, apareixen uns primeres aromes confitades, notes torrades combinades amb sotabosc. En boca, exhibeix una fina bombolla de bon recorregut. El pas per boca és net i elegant, amb puntes cítriques, apareix fruita fresca combinada amb certs fruits secs. Final cremós amb interessants notes amargues.

MARIDATGE:

És un cava interessant per acompanyar carn blanca, cuina al forn i filets, idoni per acompanyar amb orada, llobarro i peix a la sal.

CONSELLS SERVEI:

Servir entre 6-8°C

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:

Un any a partir de la data de desgorgament.

VARIETATS:

Xarel·lo, Macabeu Parellada Chardonnay Pinot Noir

VINIFICACIÓ:

La Finca Emendis disposa terres argiloses, pobres en matèria orgànica, calcàries i amb un alt component de magnesi que aporta l'acidesa necessària per gaudir de la frescor. El cava Emendis Gran Reserva Brut Nature s'ha elaborat mimant les varietats blanques de la finca, veremades a terrers francs, cuidant el cupatge amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre les mares. El xarel·lo aporta el cos i l'estructura necessaris per tolerar el pas del temps. El macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargants amb aromes de fruita blanca i dolça. El parellada aporta una lleugera acidesa cítrica molt refrescant. El chardonnay tanca aquest cupatge atorgant complexitat, personalitat i un final cremós en boça.

AL·LÈRGENS

No presenta

APTE PER DIETES:

Vegetariana, Vegana , Crudivvegana i Celiaca.

BENEFICIS SALUT:

El cava inclou una gran quantitat de nutrients com a proteïnes, calci, ferro, potassi, traces de zinc, iode, magnesi, carbohidrats, vitamina B1, B2, B9; sodi, vitamina B3 i B6, sucre i fòsfor.

SOSTENIBILITAT:

A Emendis s'aplica la viticultura integrada: es respecta i conviu amb la flora i fauna de l'entorn i s'està constantment pendent dels canvis climàtics que puguin afectar la vinya.

PRESENTACIÓ

Ampolla ----- de 75cl
mides 30 x 20,6 x 32
Pes unitat: 1,71
Unitats per caixa: 6 unitats

PALLET

Caixes per pallet: ----Caixes
Alt ---- + Ampl ---- Prof -----
Pisos pallet: -----

REFERÈNCIA

CACV02EMAN75B

EAN

1234567891021133