

# CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE L'ENSAMBLATGE 2018



Pere Mata, Penedes D.O.

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Bratapfel  
Apfelschale  
Mirabelle  
Gruene Birne  
Kandierte Früchte  
Honig  
Heu

## STIL

herrlich gereift  
finessenreich  
leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Macabeo / Viura (50%)  
Xarel.lo (30%)  
Parellada (20%)  
2018

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100