

CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE RESERVA FAMILIA 2018

BIO



Pere Mata, Penedes D.O.

GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Roter Pfirsich
Gelbe Pflaume
Zimt
Gruene Birne
Brioche
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
leicht
trocken



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 Dauer Hefelager

kein Reservewein
60 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2024

Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100