German Gilabert

Cava Brut Nature Reserva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Cava
CLIMA:	Mediterráneo
LOCALIDAD:	Santa Fe del Penedes
UVA (S):	50% Macabeo, 30% Xarlel-lo, 20% Parellada
SUELO (S):	Arena y Piedra caliza
ALTITUD:	350 metros
EDAD DE LA VIÑA:	30 - 35 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Orgánica
PODA:	En Vaso
PRODUCCIÓN:	4000 cajas

El cava es el vino espumoso más famoso en España. Con el fin de ser llamado Cava, el vino tiene que estar elaborado por el método de Champaña o método tradicional, donde la fermentación secundaria ocurre en la botella. El 95% de la producción del Cava se centra alrededor de la zona del Penedés de Cataluña, una zona situada justo al suroeste de Barcelona. Considerada la bebida de elección en los bares de tapas de Barcelona. Las uvas utilizadas para el Germán Gilabert provienen del Alt Penedès, donde se encuentran las mayores parcelas de elevación en la región. Sólo se utilizan uvas autóctonas, y el vino se embotella sin azúcar añadido o Brut Nature Reserva. German Gilabert es una cuvée hecha especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert, en colaboración con un viticultor quien tiene raíces profundas y un profundo conocimiento de la producción del cava.

Vinificación: Fermentado en depósitos de acero inoxidable; el vino descansa sobre lías durante 45 días; Segunda fermentación en la botella, por el método Champenoise; Criado en las lías de 18 a 20 meses antes del degüelle; Embotellado sin dosificación.

Carácter: fresco, burbuja fina, de cítricos, de minerales, de cuerpo medio, elegante, concentrado, seco y largo.

Gastronomía: Bacalao, Anchoas, Croquetas, Jamón, Marisco.