

Roca Gibert

GRAN RESERVA 2012

Este cava reposa en bodega desde febrero del 2013 por lo que tiene una crianza mínima de 68 meses. Se ha criado con tapón de corcho natural, por lo que su degüelle y acabado se realiza de forma manual.

FICHA PRODUCTO

Añada: 2012
Región: D.O. Cava
Embotellado: febrero 2013
Crianza en botella: +68 meses
Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Temperatura de servicio: 6-8 °C

ANALÍTICA

Alcohol: 12% Vol.
Azúcares totales: 0.2 gr/L
Acidez (exp. Sulfúrico): 4 gr/L
pH: 2.95
SO2 T: 57 mg/L

NOTA DE CATA

En vista es un cava color amarillo dorado, de fina y persistente burbuja y con elegante formación de corona. En nariz destacan los intensos aromas de crianza, pastelería y tostados. En boca es seco, sabroso y elegante, con el carbónico bien integrado y con largas notas de crianza.

MARIDAJE

Cava ideal para maridar quesos grasos, guisados, ahumados y carnes de caza como solomillo de ciervo con setas, codornices estofadas con uvas moscatel o estofado de jabalí. También se puede degustar sólo, de forma que se puedan descubrir todos los matices que esconde su larga crianza.

RECONOCIMIENTOS

Vinari de Plata 2018 Espumosos de Antiguas Reservas

Vinari de Bronce 2018 DO CAVA

