

GIRÓ RIBOT



BRUT NATURE

“AB ORIGINE”



Ab Origine significa desde los orígenes y simboliza la esencia del cava tradicional en su más puro estilo.

Pasión por madurez y crianza



Tipo	CAVA – Brut Nature – Gran Reserva	
Enólogo	Joan Rovira	
Vendimia	Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de una selección de nuestros viñedos, de edades comprendidas entre 20 y 30 años.	
Variedades	50% Macabeo 30% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay	
Elaboración	Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despalilla y se somete a una criomaceración para extraer los aromas primarios de la variedad. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable a temperaturas muy bajas, entre 12-14 °C, con el fin de obtener todo su potencial en aromas secundarios. El vino coupage se somete a una segunda fermentación en botella, siguiendo el método tradicional. Para ello se utilizan levaduras seleccionadas, con elevada capacidad de autólisis, proceso que en el descanso y silencio de nuestra cava subterránea, aportará textura aterciopelada al paladar.	
Crianza en botella	Entre 30 y 42 meses	
Producción Total	75.000 botellas	
Tª de Servicio	Entre 5 – 7 °C	
<u>Análisis Sensorial</u>		
Vista	Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos. Su desprendimiento de carbónico es persistente, con formación de pequeñas burbujas que crean una delicada corona.	
Nariz	Aroma muy limpio y elegante con notas almendradas. Ligero toque de miel sobre un fondo de hierbas secas.	
Boca	Seco, bien estructurado, vivo y maduro a la vez. Con un ligero fondo tostado y amascento muy integrado que le confiere amplitud. Duradero, potente y equilibrado.	
Maridaje	Su larga crianza permite una perfecta combinación con gran diversidad de platos, tanto suaves, como condimentados. Ideal para pescados, mariscos, crustáceos..., así como platos más elaborados, especialmente carnes blancas y alguna carne roja.	
Análisis Técnico	Grado alcohólico: 11.5 % vol. Acidez total: 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT Azúcares residuales: 2 g/l. Presión carbónica: 5.5 bares	
Premios		
2003	Premios Zarcillo	Medalla de Plata
2008	VIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus	Medalla de Oro
2012	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2013	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
	La Guia dels Vins de Catalunya 2014	9,20 puntos



“El vino y cava solo se disfrutan con moderación”

Finca El Pont s/n – 08792 Santa Fe del Penedès (Barcelona) – SPAIN - Tel +34 93 8974050
Fax +34 93 8974311 – giroribot@giroribot.es – export@giroribot.es – www.giroribot.es