

# GIRÓ RIBOT

## TENDENCIAS



*TENDENCIAS, una imagen que se funde con el cielo azul y la noche cósmica, muestra la visión joven y desenfadada del cava, un clásico adaptado al nuevo estilo de vida.*



<b>Tipo</b>	<b>CAVA – Extra Brut</b>	
<b>Enólogo</b>	Joan Rovira.	
<b>Vendimia</b>	Vendimia manual desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestros viñedos con edades comprendidas entre 20 - 25 años y producciones controladas.	
<b>Variedades</b>	40% Macabeo 30% Xarel-lo 15% Parellada 15% Chardonnay	
<b>Elaboración</b>	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.	
<b>Crianza en botella</b>	Entre 15 y 18 meses	
<b>Producción Total</b>	50.000 botellas	
<b>Tª de Servicio</b>	Entre 5 - 7 °C	
<b><u>Análisis sensorial</u></b>		
<b>Vista</b>	Cristalino, pálido, con matices verdosos y reflejos pajizos. Su desprendimiento de carbónico es constante y persistente, provocando la formación de una abundante corona.	
<b>Nariz</b>	Agradables aromas de fruta tropical, piñas, plátanos y peras. En una segunda capa, se aprecian notas de pastelería ligera.	
<b>Boca</b>	Es un cava vivo y joven con un perfecto equilibrio entre acidez y nivel de azúcar. Amplio y bien estructurado.	
<b>Maridaje</b>	Ideal como aperitivo. Combina perfectamente con cualquier tipo de comida ligera. Es el cava perfecto para compartir con los amigos, tiñe de azul los días soleados y las noches cálidas.	
<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico 11.5 % vol. Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT Azúcares totales 6 g/l. Presión carbónica 5.5 bares	
<b>Premios</b>		
2012	International Wine Challenge Catavinum Decanter London	Medalla de Plata Medalla de Bronce
2013	International Wine Challenge Catavinum La Guia dels Vins de Catalunya	Medalla de Plata 9,23 puntos



"El vino y cava solo se disfrutan con moderación"