

# GIRÓ RIBOT MARE



*Este cava único y excepcional se hizo con el inmenso amor de unos hijos a su madre. MARE en catalán significa madre. 1916 – 1993, fechas de la esencia de su vida: el principio y el final. Simboliza el cuidado, la dedicación y la perfección, el espíritu de nuestros cavas Giró Ribot.*



<b>Tipo</b>	<b>CAVA - Brut Nature – Gran Reserva “Millesime”</b>	
<b>Enólogo</b>	Joan Rovira	
<b>Vendimia</b>	Vendimia manual en cajas de 20 kg desde principios a finales de Septiembre. Uva procedente de nuestro viñedo más viejo y autóctono de la finca de El Pont, con edad de viñas entre 30 – 50 años y producción limitada.	
<b>Variedades</b>	50% Xarel-lo 30% Macabeo 20% Parellada	
<b>Elaboración</b>	Elaborado con el máximo esmero y la última tecnología. La uva se despallilla 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>	36 meses	
<b>Producción Total</b>	20.000 botellas numeradas	
<b>Tª de Servicio</b>	Entre 6 - 8 °C	
<b><u>Análisis Sensorial</u></b>		
<b>Vista</b>	Color pajizo brillante con pálidas irisaciones doradas, perlado fino y continuo. Persistentes burbujas formando una gran corona.	
<b>Nariz</b>	Intensos aromas de crianza, envueltos en notas de frutos secos, pasas, higos, sobre un lecho de miel. En una segunda capa, una exquisita fragancia de hierbas secas, manzanilla, hinojo.	
<b>Boca</b>	Bien equilibrado, estructurado y con carácter. Las notas de larga crianza en botella le confieren una excelente cremosidad, en armonía con una fina y persistente burbuja. Post-gusto largo, intenso y muy elegante.	
<b>Maridaje</b>	Su estructura y carácter especial lo hacen ideal para acompañar platos elaborados, ya sean de carne o pescado. La sutileza de las finas burbujas combina perfectamente con todo tipo de tartas de postre, así como con frutos secos. Gran y magnífico aperitivo.	
<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	12 % vol.
	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares residuales	2 g/l.
	CO2 Presión Carbónica	5.5 bares
<b>Premios</b>		
2009	International Wine & Spirit Competition	Medalla de Plata
2011	International Wine Guide	Medalla de Plata
	Concours Mondial de Bruxelles	Medalla de Oro
2012	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Oro
	Prague Wine Trophy 2012	Mejor Cava
	Guía de Vinos de Catalunya 2013	9.46 puntos
	Guía Peñín 2013	93 puntos
2013	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Oro
	Decanter London	Mención Especial
	Guía Peñín 2014	92 puntos
	La Guía dels Vins de Catalunya 2014	9,50 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](mailto:giroribot@giroribot.es) – [export@giroribot.es](mailto:export@giroribot.es) – [www.giroribot.es](http://www.giroribot.es)