

# GIRÓ RIBOT



## A DIVINIS



*El placer de hacer el trabajo  
bien hecho*



<b>Tipo</b>	<b>CAVA - Brut Nature - Magnum</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 de la finca de El Pont, con edad de viñas entre 30 – 50 años y producción limitada.		
<b>Variedades</b>	90% Chardonnay 10% Parellada		
<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>	30 meses		
<b>Producción Total</b>	287 botellas		
<b>Tª de Servicio</b>	Entre 6 - 8 °C		
<b><u>Análisis Sensorial</u></b>			
<b>Vista</b>	Presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Límpido, con una corona elegante y delicada.		
<b>Nariz</b>	Presenta una alta intensidad destacando los aromas de pera y frutas tropicales maduras que reposan sobre un lecho delicado de flores y cítricos. En una segunda capa aparecen las notas de brioche y galleta.		
<b>Boca</b>	Su paso por boca es fresco y cremoso con una buena estructura y un final amascento. Predominan las notas de fruta tropical madura con final cítrico. Su post gusto es largo y duradero.		
<b>Maridaje</b>	Ideal para acompañar aperitivos en base a mariscos. Compañero ideal para risotos y pasta a base de salsas cremosas.		
<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	12.5 % 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>			
	2012	Guía Peñín 2013	92 puntos
	2013	Guía Peñín 2014	93 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)