

FERRER & MATA

CAVA BRUT NATURE ECOLÒGICO



- Añada 2022
- Tiraje hecho en marzo de 2023
- Cava de guarda
- Con un mínimo de 12 meses de crianza
- 37% Xarel·lo, 36% Macabeu i 27% Parellada



- Vendimia manual. El Xarel·lo y el Macabeu se vendimiaron en la segunda quincena de agosto, mientras que la Parellada fue cosechada en la primera quincena de septiembre. Las variedades se vinificaron por separado.



- Viñedos viejos, situados en la zona del Alt Penedès, ubicados en altitudes de 200 a 500 m.



- Primera fermentación en tanques de acero inoxidable a unos 16°C.
- Segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional, y posterior crianza en las cavas a temperatura y humedad controladas y constantes.



- Removido manual durante 21 días, con octavos de vuelta, una vez al día.



- A la **vista**, presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, claro y brillante, con burbuja fina y constante.
- En **nariz**, se perciben frutas blancas ácidas, mezcladas con toques cítricos que muestran la frescura del cava.
- En **boca**, tiene una entrada agradable, donde la burbuja se muestra fina. Es equilibrado en boca en cuerpo y acidez, con un sabor a fruta blanca y un postgusto largo.



- 11,5 %vol.
- SO₂ total: 50 mg/L
- Acidez: 3,75 g/L
- pH: 3,00
- Azucar residual: 1,3 g/L



- Muy recomendado para carnes blancas, pescados, arroz, embutidos y también con postres