

DURAN
GRAN RESERVA

EL CONCEPTE DURAN

Duran representa la tercera generació d'una família dedicada a l'elaboració de vins i caves.

La nostra missió és elaborar exclusivament cava Gran Reserva d'alta gamma de gran personalitat. Gran Reserva, segons el Reglament del Cava, significa un procés de criança de més de 30 mesos i superar un rigorós control de qualitat del Consell Regulador del Cava una vegada acabada la criança.

A Duran creiem que amb el segell de Gran Reserva i en el nostre *terroir*, les varietats tradicionals Xarel.lo, Macabeu i Parellada fusionades amb la Chardonnay i la Pinot Noir ofereixen la seva màxima expressió de qualitat i potencial aromàtic.

Per aconseguir el nostre objectiu, hem creat un concepte propi de cava:

GRAN RESERVA

Duran és la primera cava que elabora exclusivament i en tota la seva gamma cava Gran Reserva, amb més de 30 mesos de criança sobre les mares.



RAÏMS D'ALTA QUALITAT: VEREMA MANUAL

Selecció de la procedència de cada varietat en el seu *terroir* òptim.



INNOVACIÓ EN ELS CUPATGES: CUPATGES MODERNS

Fusió de les varietats tradicionals amb les noves aportacions: Xarel.lo, Macabeu i Parellada amb Chardonnay i Pinot Noir. Pinot Noir i Trepat en el Rosé.



LLARGA CRIANÇA EN RIMA

Més de 30 mesos de criança en tots els nostres caves Gran Reserva: en silenci i a temperatura constant a la profunditat de les caves.



APLICACIÓ DE LA TÈCNICA DEL “POIGNETAGE”

Recuperació d'aquesta tècnica ancestral que consisteix en l'agitació de les ampolles durant la fase de criança per aconseguir una millor interacció entre els llevats i el cava.



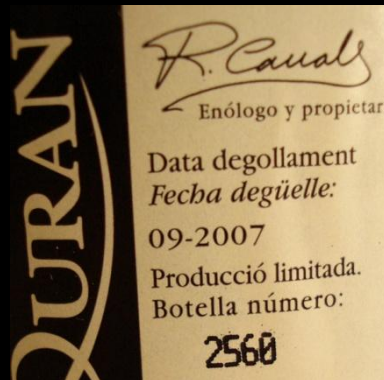
CAVES D'ANYADA

Indicació de la collita en cada ampolla. Garantim que els caves Duran Gran Reserva provenen d'una sola collita, determinada per factors edàfics, climàtics i humans.



PRODUCCIONS LIMITADES

Duran és una cava familiar on elbarem cada ampolla amb la màxima dedicació.
Per això numerem totes les ampolles i indiquem la data de degollament.



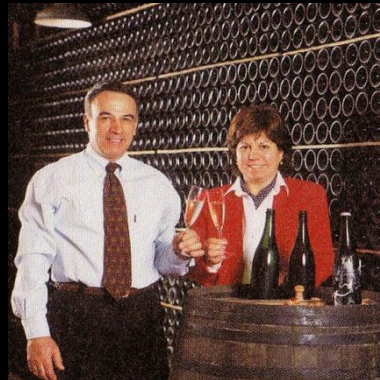
NOMÉS CAVA GRAN RESERVA

Duran només elbarem cava. Nosaltres ens hem especialitzat en caves Gran Reserva.



TRADICIÓ VITIVINÍCOLA. L'ENÒLEG: RAMON CANALS

Tercera generació d'una família dedicada al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins. Jove farmacèutic i enòleg, combina la tradició i la innovació al capdavant del projecte. En constant formació en les regions vinícoles més prestigioses del món, aporta modernitat a les tècniques tradicionals, amb experiència enològica internacional a Nova Zelanda, Califòrnia, Anglaterra, França (Champagne), Austràlia i Penedès.



"Duran és un homenatge a la meua àvia materna Mercè Duran, viticultora experta", Ramon Canals.

DURAN

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA Brut 2006



Fusió de les nostres arrels vitícoles amb les noves aportacions: Xarel.lo, Macabeu i Parellada amb Chardonnay.

Gran Reserva de més de 36 mesos de criança a les nostres caves.

Equilibrat i harmònic.

VINYES: Penedès *terroir*

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Parellada i Chardonnay) i Penedès central (Xarel.lo i Macabeu).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua. Pobre en matèria orgànica.

Altitud de plantació de les vinyes: 110m (Xarel.lo), 250m (Macabeu) i 315m (Parellada i Chardonnay).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

1a FERMENTACIÓ: de most a vi base

Collita: verema manual, a finals d'agost la Chardonnay, a principis de setembre la Macabeu, a finals d'aquest mateix mes la Xarel.lo i a principis d'octubre la Parellada.

Premsat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor.

Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

2a FERMENTACIÓ: de vi base a cava G.Reserva

Vi base: Xarel.lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay.

Període d'embotellament: segona setmana de març.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 36 mesos.

Producció collita 2006: 15.000 ampolles.

CATA I MARIDATGE

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a fruita confitada, notes de cítrics, pell de taronja, amb lleugeres notes de pastisseria. En boca és equilibrat i suau, amb un post gust cremós i llarg. Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar aperitius, peixos, ostres i mariscs. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.

Ramon Canals
Propietari i enòleg

DURAN

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA Brut Nature 2006



Fusió de les nostres arrels vitícoles amb les noves aportacions: Xarel.lo, Macabeu i Parellada amb Chardonnay i Pinot Noir.

Gran Reserva de més de 42 mesos de criaça a les nostres caves.

Elegant i complex.

VINYES: Penedès *terroir*

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Parellada, Chardonnay i Pinot Noir) i Penedès central (Xarel.lo i Macabeu).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua. Pobre en matèria orgànica.

Altitud de plantació de les vinyes: 110m (Xarel.lo), 250m (Macabeu) i 315m (Parellada, Chardonnay i Pinot Noir).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

1a FERMENTACIÓ: de most a vi base

Collita: verema manual, a finals d'agost la Chardonnay i la Pinot Noir, a principis de setembre la Macabeu, a finals d'aquest mateix mes la Xarel.lo i a principis d'octubre la Parellada.

2a FERMENTACIÓ: de vi base a cava G. Reserva

Vi base: Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay i Pinot Noir.

Període d'embotellament: segona setmana de gener.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criaça: més de 42 mesos.

Producció collita 2006: 10.000 ampolles.

CATA I MARIDATGE

De color groc palla, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és complex i potent, destaquen les aromes de fruits secs i de torrats sobre un fons de fruita madura. En boca és fresc, sec i corpulent, amb un post gust agradable, net i llarg. Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar pernil ibèric i carns vermelles o blanques. Adequat per gaudir-lo sol o en aperitius.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa típus flauta, alta, fina i sense decoració.

Ramon Canals
Propietari i enòleg

DURAN

GRAN RESERVA

ROSÉ GRAN RESERVA Brut 2007



La varietat Pinot Noir amb l'autòctona Trepat. Cupatge innovador de les nostres arrels vitícoles amb les noves aportacions.

Gran Reserva de més de 30 mesos de criaça a les nostres caves.

Floral i amb personalitat.

VINYES: Penedès *terroir*

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Pinot Noir i Trepat).

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua. Pobre en matèria orgànica.

Altitud de plantació de les vinyes: 450 m (Pinot Noir i Trepat).

Pluviometria: 515 l/m² de mitjana anual.

1a FERMENTACIÓ: de most a vi base

Collita: verema manual, a finals d'agost la Pinot Noir i a principis de setembre la Trepat.

Premsat del raïm i fermentació del most: un cop el raïm arriba al celler, macera durant un període de 12 hores amb la pellofa a la premsa pneumàtica. Després de l'escorregut del most, el most flor de cada varietat fermenta per separat a temperatura controlada en dipòsit d'acer inoxidable.

2a FERMENTACIÓ: de vi base a cava G. Reserva

Vi base: Pinot Noir i Trepat.

Període d'embotellament: segona setmana de gener de 2008.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criaça: més de 30 mesos.

Producció collita 2007: 4.373 ampolles.

CATA I MARIDATGE

De color vermell intens amb reflexes robí, amb bombolla fina i de despreniment lent.

En nas és fresc, destaquen les aromes florals i a fruita vermella confitada, amb lleugeres i elegants notes de pastisseria i torrats.

En boca és estructurat, equilibrat i golós, amb un post gust llarg i cremós. Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar aperitius, peixos, ostres i mariscs. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.

Ramon Canals
Propietari i enòleg

DURAN

GRAN RESERVA

5V. GRAN RESERVA Brut 2007



5V Varietats de raïm procedents de 5Vinyes diferents fusionades amb l'elegància de la bóta de roure francès d'Allier.

Xarel·lo, Macabeu i Parellada amb Chardonnay i Pinot Noir.

Gran Reserva de més de 36 mesos de criaça a les nostres caves.

Delicat i sofisticat.

VINYES: Penedès *terroir*

Regió: D.O. Cava. Subregió: Penedès superior (Parellada, Chardonnay i Pinot Noir) i Penedès central (Xarel·lo i Macabeu).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua. Pobre en matèria orgànica.

Altitud de plantació de les vinyes: 110m (Xarel·lo), 250m (Macabeu) i 315m (Parellada, Chardonnay i Pinot Noir).

Pluviometria: 515 l/m² de mitjana anual.

1a FERMENTACIÓ: de most a vi base

Collita: verema manual, a finals d'agost la Chardonnay i la Pinot Noir, a principis de setembre la Macabeu, a finals d'aquest mateix mes la Xarel·lo i a principis d'octubre la Parellada.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant únicament el most flor. Fermentació de cada varietat per separat (Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Pinot Noir) a temperatura controlada en dipòsit d'acer inoxidable. La Chardonnay fermenta en bóta de roure francès d'Allier.

2a FERMENTACIÓ: de vi base a cava G. Reserva

Vi base: Xarel·lo, Macabeu, Parellada Pinot Noir i Chardonnay fermentat en bóta de roure.

Període d'embotellament: segona setmana de gener de 2008.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criaça: més de 36 mesos.

Producció collita 2007: 5.560 ampolles.

CATA I MARIDATGE

Un gran cava que destaca per la seva complexitat, elegància i finor. D'un color groc pàl·lid, amb bombolles molt fines que formen una perfecta corona. Aromes de fruita madura tropical, de pastisseria i d'espècies dolces com la vainilla i la canyella. Un pas de boca delicat, gustós, cremós i persistent. Carbònic molt ben integrat.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.