

DURAN

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA Brut 2010



5Varietats de raïm procedents de **5**Vinyes 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 60 mesos de criança a les nostres caves.

Delicat i sofisticat.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

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.

ELABORACIÓ DEL 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.

Premsat 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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

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

Període d'embotellament: segona setmana de gener.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 60 mesos.

Producció: 3.210 ampolles.

CATA

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, fruita d'os, 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.

Ramon Canals
Propietari i Enòleg