

DURAN

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA Brut 2007

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.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

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.

ELABORACIÓ DEL 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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

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: 17.947 ampolles.

CATA I MARIDATGE

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a blanca madura, notes de cítrics, amb lleugeres notes de fumats i torrats fins. 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