

DURAN

GRAN RESERVA

GRAN RESERVA Brut Nature 2007

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 criança a les nostres caves.

Elegant i complex.

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: 465 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.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant únicament el most flor.

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

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

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 criança: més de 42 mesos.

Producció: 15.620 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 tipus flauta, alta, fina i sense decoració.



Ramon Canals
Propietari i Enòleg