

DURAN

GRAN RESERVA

ROSÉ GRAN RESERVA Brut 2008

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 criança a les
nostres caves.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

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.

ELABORACIÓ DEL 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 pel·lofa 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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Pinot noir i Trepat.

Període d'embotellament: segona setmana de gener de 2009.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 30 mesos.

Producció: 3.220 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 a fruites del fosc, florals i a fruita vermella confitada, amb 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