

# DURAN

GRAN RESERVA

## GRAN RESERVA Brut Nature 2010



Fusión de nuestras raíces vitícolas con las nuevas aportaciones: Xarel.lo, Macabeo y Parellada con Chardonnay y Pinot Noir.

Gran Reserva de más de 42 meses de crianza en nuestras cavas.

Elegante y complejo.

### ZONA DE CULTIVO DE LA UVA

**Región:** D.O. Cava. **Subregión:** Penedés superior (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua. Pobre en materia orgánica.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeo) y 315 m (Parellada, Chardonnay y Pinot Noir).

**Pluviometría:** 465 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### ELABORACIÓN DEL VINO BASE

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Chardonnay y la Pinot Noir, a principios de septiembre la Macabeo, a finales de este mismo mes la Xarel.lo y a principios de octubre la Parellada.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** prensa neumática, seleccionando solamente el mosto flor.

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

### SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

**Vino base:** Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir.

**Periodo de embotellado:** segunda semana de enero.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Periodo de crianza:** más de 42 meses.

**Producción:** 13.995 botellas.

### CATA Y MARIDAJE

De color amarillo paja, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es complejo y potente, se destacan aromas de frutos secos y tostados sobre un fondo de fruta madura. En boca es fresco, seco, corpulento y con nervio, con un post gusto agradable, limpio y largo. Carbónico muy bien integrado.

Recomendado para acompañar jamón ibérico y carnes rojas o blancas. Ideal para disfrutarlo sólo o con aperitivos. Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo flauta, alta, fina y sin decoración.

95/100 PUNTS  
50 GREAT CAVAS 2015

MEDALLA DE PLATA  
INTERNATIONAL WINE GUIDE 2015

SELECCIONADO FINALISTA  
PREMIOS VINARI 2015

Ramon Canals  
*Propietario y Enólogo*