

# Mas Macià Brut Nature Reserva

## Denominació d'origen/

D.O. Cava

## Varietats/

Macabeu 45%, Xarel·lo 40 %, Parellada 15%

## Elaboració/

Basat en aquestes varietats de raïm i usant premses pneumàtiques, s'obté el most, usant només el most de flors per crear aquest producte, sense aplicar pressió des de la premsa. El most es deixa reposar durant 24 hores per permetre que les partícules que conté precipitin. Una vegada que està net, el most es transporta per varietat als tancs de fermentació.

La primera fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada d'entre 14°C i 16°C.

Menys de 3 grams de sucre per litre natural, sense dosificació.

La vinificació a baixa temperatura conserva les aromes fruiters i permet que els llevats de fermentació converteixin els components del raïm en un conjunt equilibrat intens.

Quan es completa la primera fermentació entre 10 i 12 dies, i després d'una sèrie de processos i tractaments de decantació, el vi base està a punt per al cupatge i el posterior embotellat, on la segona fermentació té lloc a l'ampolla.

## Color, aroma i estructura/

És un cava d'alta qualitat, molt popular entre els consumidors experts en caves sense dosage, per la seva òptim grau d'envelliment i el seu èxit entre l'acidesa i el cos. A la vista presenta un color groc pàl·lid amb tons palla. Bombolles netes, brillants i fines amb un anell complet d'escuma. Nas complex, amb rams mixtos de cítrics verds, fruites d'arbre, poma, aromes torrats lleugers i fruits secs, ametlla verda, tocs de pastisseria, balsàmic, amb matisos empireumàtics i reminiscències d'herba fresca. Molt sec en boca, sensació carbònica suau i agradable, amb bon equilibri àcid-cos. Fresc, franc i ric en sabors. Notes de cítrics, sabors a nou a la vista, amb un elegant teló de fons de gran intensitat. Excel·lent via retronasal.

## Maridatge/

Aperitius, snacks, entrants i carns.

## Dades analítiques/

Contingut alcohòlic: 12º

Sucre residual: < 2 g/l

Acidesa total: 6.10 g/l

Temperatura de consum: de 6º a 8ºC

Pressió després del degollament: 4.5 atm

