



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



BRUT

Jove sobradament preparat

DO CAVA

Collita: 2013

Varietats: Macabeo, Xarel·lo i Parellada.

Ampolla: Tradicional de cava de 0,75 cL.

Tap: Només suro natural 100% reciclable. 48x30,5 mm.

Criança mínima en ampolla: Entre 12 i 18 mesos.

Grau Alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa Total. 5,50 g/L.

pH: 3,12.

Sucres Totals: 8,0 g/L.

SO₂ total: 44 mg/L.

LA VINYA

L'origen; vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset. Sòls de tipologia calcària que aporten frescor i caràcter als nostres vins.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Vinificació de cada varietat per separat.

Elaboració per gravetat al celler, derrapat i posterior aixafat suau del raïm. Premsat suau de la pasta a baixes pressions i fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

EL TIRATGE I L'EXPEDICIÓ

La fermentació, la presa d'escuma i la posterior criança en ampolla es fa a les nostres caves, a una temperatura i humitat constant, en silenci. Després, un cop els llevats i el pas del temps ha fet el seu treball, el miracle del cava sense que ningú ho vegi, ja està fet.

Arriba el moment del procés d'aclarit de les ampolles.

El desgorjat (l'operació d'expulsió de les mares de segona fermentació) es fa a mà, una per una, sota un estricte control de

qualitat.

És en aquest moment quan es fa l'addició del licor d'expedició que li donarà la finor i personalitat característica.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, una bombolla fina, molt viva i persistent que forma un atractiu rosari.

Al nas és net i molt elegant. Presenta aromes a flors blanques i records de fruita blanca (poma i pera).

En el seu pas per boca es presenta fresc, agradable, llaminer i delicat amb un carbònic fi i ben integrat.

MARIDATGE

És un cava molt versàtil, fantàstic per començar com aperitiu i continuar tot un àpat fins a les postres. Recomanem però alguns plats que creiem que encaixen perfectament amb aquesta tipologia de cava com són amanides variades, sobretot les de pasta, unes magnífiques ostres del Delta, musclos al vapor (diferents tipologies de marisc on el cava ajuda a potenciar encara més el seu sabor) i algunes postres dolces (unes catanies de vilafraanca o uns carquinyolis de Sant Quintí).

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 5-7°C.

RECONeixEMENTS I DISTINCIONS

Vinari de Plata 2015, Vinari d'Or 2014, Vinari de Plata 2013.