

Carolina



DATOS TÉCNICOS

Producto: Cava Reserva Brut Nature

Crianza: 24 meses

Varietades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay

Vol. 11,5 %

Azúcar residual: 0,5g/L

Temperatura de servicio: 6-8 °C

No botellas: 5.000

Añada: 2017

Capacidad botella: 750 ml

Botellas/caja: 6 botellas por caja



NOTAS DE CATA:

Color - Amarillo con ribetes dorados.

Nariz - Buena intensidad de aromas de crianza (frutos secos, nueces y bollería) integrados con aromas frutales (manzana, pera), cítricos (piel de limón) y minerales.

Boca - Final de boca largo y complejo, con marcada sensación mineral. Gran estructura y acidez. Se trata de un producto complejo con postgusto amplio y largo.

Maridaje - Pescado azul con ajo y orégano, caballa al horno, ensalada de manzana, quesos curados.

ORIGEN

Fue al nacer Carolina Masachs, que se decidió aportar un toque femenino a nuestros cavas de cosecha propia. A pesar de sus orígenes a principios de los ochenta, es un reto nuevo para nosotros. Carolina se ha convertido en parte indispensable de nuestras vidas y de la bodega. Queríamos reflejarlo reinventando el cava que lleva su nombre, tratando de capturar su personalidad única y diferente.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -



Parcelas:

Lo hemos hecho respetando nuestro *coupage* original de los años 80, con un trabajo más meticuloso tanto en campo como en bodega. Se elabora mediante una selección de Macabeo y Xarel·lo de nuestros mejores viñedos situados en distintas zonas del municipio de Sant Martí Sarroca. Lo completamos con Parellada y Chardonnay elaboradas junto a los viticultores de la asociación Penedès 500 con viñas viejas en vaso situadas a más de 500 metros de altura.

Las uvas provenientes de diversas zonas climáticas nos ofrecen perfiles distintos que se traducen en una mayor complejidad y profundidad.

Los suelos donde crece el Chardonnay con el que creamos Carolina son calcáreos de textura franco-arcillosa. De perfil poco profundo, pobres en materia orgánica (inferior a 1,5%) y buena retención de agua. Tienen una profundidad (1-2 metros) bajo la roca madre donde se filtra el agua de la lluvia creando bolsas de agua que sirven de reserva hídrica a la que llegan las raíces de las cepas para hidratarse.

Certificaciones: Cava vegano en trámites para la obtención de la certificación ecológica.

Fecha de degüelle: En todas nuestras botellas se incluye la fecha de degüelle que indica el momento en el cual ha finalizado su crianza. Recomendamos consumir el cava antes de dos años tras la fecha del degüelle.



Elaboración:

Primera fermentación: La primera fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 12° y 14°) para mantener los aromas primarios de la uva y se lleva a cabo de forma espontánea con levaduras autóctonas. De esta forma, elaboramos vinos base con carácter y una tipicidad diferenciada.

Segunda fermentación: Segunda fermentación en la misma botella en la que se comercializa.

Crianza: Envejecimiento durante 24 meses en contacto con las lías.



JOSEP MASACHS

- DES DE 1920 -