

# Carolina



## DADES TÈCNIQUES:

**Producte:** Cava Reserva Brut Nature

**Criança:** 24 mesos

**Varietats:** Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay

**Vol.** 11,5 %

**Sucre residual:** 0,5g/L

Temperatura de servei: 6-8 °C

**No Ampolles:** 5.000

**Anyada:** 2017

**Capacitat ampolla:** 750 ml

**Ampolles/caixa:** 6 ampolles per caixa



## NOTA DE TAST:

**Color** - Groc amb matisos daurats

**Nas** - Bona intensitat d'aromes de criança (fruits secs, nous i brioixeria) integrats amb aromes fruitals (poma, pera) cítrics (pell de llimona) i minerals.

**Boca** - Final de boca llarg i complexa, amb una sensació mineral marcada. Gran estructura i acidesa. Es tracta d'un Cava complexa amb un post gust ample i llarg.

**Maridatge** - Peix blau amb all i orenga, verat al forn, amanida de poma, formatges curats.

## ORIGEN

Va ser al néixer la Carolina, quan es va decidir aportar un toc femení als nostres caves de collita pròpia. Tot i que els seus orígens van ser als anys vuitanta, és un nou repte per a nosaltres. La Carolina s'ha convertit en part indispensable de les nostres vides i el nostre Celler. Volíem plasmar-ho reinventant el cava que porta el seu nom, intentant capturar la seva personalitat única i diferent.



**JOSEP MASACHS**

- DES DE 1920 -



## Parcel·les:

Hem fet una feina respectant molt el nostre coupatge originals dels anys 80, amb un treball més meticulós tant de camp com al celler. S'elabora mitjançant una selecció de Macabeu i Xarel·lo de les nostres millors vinyes, ubicades en diferents zones del municipi de Sant Martí Sarroca. Ho completem amb Parellada i Chardonnay elaborats conjuntament amb viticultors de l'associació Penedès +500, amb vinyes velles en vas situades a més de 500 metres d'alçada.

Els raïms provenen de diverses zones climàtiques i ens ofereixen perfils diferents que es tradueixen aportant una major complexitat i profunditat.

Els sòls a on creix el Chardonnay amb el que creem el Carolina són calcaris de textura franc-argilosa. De perfil poc profund, pobres en matèria orgànica (inferior a 1,5%) i bona retenció d'aigua. Tenen una profunditat de (1-2 metres) sota la roca mare a on es filtra l'aigua de la pluja creant bosses d'aigua que serveixen de reserva hídrica a la que arriben les arrels dels ceps per a hidratar-se.

**Certificacions:** Cava vegà en tràmits per a l'obtenció de la certificació ecològica.

**Data de desgorj:** En totes les nostres ampolles hem detallat la data de desgorj. Indica el moment en què finalitzem la seva cria. Recomanem consumir el Cava abans dels dos anys, des de la data de desgorj, per tal de poder degustar-lo en el seu moment òptim.



## Elaboració:

**Primera fermentació:** Primera fermentació: La primera fermentació té lloc a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (12-14°) per a mantenir els aromes primaris del raïm i es porta terme de manera espontània amb llevats autòctons. D'aquesta manera, elaborem vins base amb caràcter i una tipicitat diferenciada.

**Segona fermentació:** Segona fermentació en ampolla.

**Criança:** Envel·liment durant 18 mesos en contacte amb les lïes.



**JOSEP MASACHS**

- DES DE 1920 -