

# NÚRIA CLAVEROL

## Allier

Gran Reserva

2014

La barrica como sofisticación



### Variedad

Chardonnay



### Crianza

+40 meses



### Temperatura

Servir a 10-12°C



### Maridaje

Carnes blancas y rojas, arroces



### Premios & Prensa

Peñin 2020: 93 puntos

Este cava ofrece una gama aromática compleja y endulzada por la larga crianza de 36 meses en rima y la fermentación del vino base en barricas de roble francés.

### Nota de cata

De aroma intenso, combina las notas afrutadas del chardonnay y las de los tostados varietales. Por debajo, un perfume de crianza en barrica. En boca, un sabor afrutado con una punta de vainilla. Con un final sorprendente, mineral y refrescante.

Viticultura ecológica & sostenible



# NÚRIA CLAVEROL

Allier  
Gran Reserva  
2014



## Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Cols de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & rico en fósiles

Conducción: Guyot

Altitud: 150 m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 4000 kg/ha

## Elaboración y crianza

Crianza: + 40 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendimia:

Después de un invierno y una primavera suave y seca, con pocas lluvias durante la época de floración, entre el mayo y el junio suben extremadamente las temperaturas. Hasta antes de la vendimia, que empieza en fechas habituales, las temperaturas nocturnas se estabilizan y las diurnas son más bajas debido a la presencia de nubes dispersas. Maduración bastante pausada y fruta sana gracias a la prevención en aquellos parcel-les que pueden tener problemas de humedad.

Producción más baja y con especial afectación en las variedades de macabeu y parellada debido a la sequedad de la primavera. Vinos más equilibrados y frescos respeto la añada anterior.

Primera añada de este cava: 2001

Número de botellas producidas: 5.000

Fermentación: Barrica de roble francés

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

## Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 4 ml

Acidez: 5,85 (ácido tartárico)

pH: 3,15

NO contiene: gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos