



CLOS DAMIANA

2007

BRUT NATURE · GRAN RESERVA

**Tipus:**

Cava Brut Nature Gran Reserva

Varietats:

Elaborat amb les varietats autòctones Macabeu (20 %), Xarel·lo (60 %) i Parellada (20 %)

Vinya:

Neix de ceps vells plantats en vas fa més de 50 anys a Sant Sadurní d'Anoia, a la finca que dona el nom al cava. Es verema a mà i en caixes petites. Només s'elabora en les grans anyades.

Anyada:

2007 es va caracteritzar per ser un any molt sec. Les pluges van arribar a la primavera i els primers dies d'agost. Les precipitacions en forma de pluja durant l'any vitícola, però, es van situar notablement per sota del que és habitual (uns 200 mm. menys) i la temperatura mitjana 1 grau per sobre. A l'hivern ja es van enregistrar temperatures per sobre de la mitjana. L'estrès hídric va causar una reducció sensible de la producció. Els raïms es van veremar en un òptim estat sanitari, i de maduresa i bona acidesa.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base en botes durant 12 mesos. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb les mares durant més de 140 mesos (14 anys) en posició horitzontal (rima). Desgorjat manual, de manera artesanal. Es van realitzar remoguts periòdics de les ampolles a les rimas per afavorir el procés d'autòlisi dels llevats, aconseguint una millora d'estructura i complexitat.

Nombre d'ampolles:

4.241 ampolles

Notas de tast:

{Desgorjament el novembre de 2021, i tastat el febrer de 2022}.

Color groc amb pràcticament cap evolució de color (sorprentent amb tan llarga criança). Despreniment constant de petites bombolles. Carbònic integradíssim. Al nas flueixen notes de poma al forn i també de fruita d'os madura (préssec i albercoc). També evidencia un record marcat de l'autòlisi, amb fruits secs (nous i ametlla) i torrats (tofes), i de la criança del vi base en fusta i del producte amb suro natural. Cremositat. Rodonesa i molt bon equilibri, amb una interessant acidesa i una pinzellada mineral i d'herbes aromàtiques en infusió (camamil·la). Harmoniós, amb sensació dolça excepte per un toc final varietal d'ametlla crua. Un senyorial cava molt gastronòmic.

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15° C