



CLOS NOSTRE SENYOR 2015

BRUT NATURE · GRAN RESERVA



Cava:

Brut Nature Gran Reserva.

Viña:

Viñedo plantado en vaso hace más de 50 años.
Vendimia manual

Variedades:

Macabeo (25%), Xarel·lo (55%) y Parellada (20%).

Añada:

El otoño fue muy seco, con un nivel de lluvia bajo y temperaturas moderadas. De hecho, se podría catalogar como extremadamente seco. Aunque los niveles de producción fueron bajos, se logró mantener un buen equilibrio en el crecimiento de las plantas. La lluvia que cayó en julio fue de gran ayuda, ya que contribuyó significativamente a mejorar la maduración.

Elaboración:

Primera fermentación alcohólica y crianza del vino base durante 10 meses en barricas de madera de castaño. Segunda fermentación en botella con tapón de corcho natural y crianza en botella con las lías en posición horizontal (rima) durante más de 90 meses. Se practican removidos periódicos de las botellas en las rimas para favorecer el proceso de autólisis de las levaduras, consiguiendo una mejora de la estructura y la complejidad.

Degüelle manual de manera artesanal.

Número de botellas:

3.748 botellas

Notas de cata:

{Degollado en abril de 2023, y catado en julio de 2023}.

Color amarillo pajizo pálido. Nítido y brillante. Desprendimiento delicado de pequeñas burbujas que forman una corona perfecta. Sensación táctil de una suave mousse. Una añada con especial cremosidad, madurez y redondez, que se hace evidente más en fase olfativa. Evidencia que es hijo de una añada cálida y seca. En boca, la acidez está marcada y le da profundidad. Fruta blanca madura (manzana) y de hueso con algún toque de frutos secos (almendra) y empíreumático fruto de la crianza en bodega (café). También exhibe francas notas de hierbas aromáticas en infusión (manzanilla)

Temperatura de servicio:

Entre 8 y 15º C