



CLOS NOSTRE SENYOR 2015

BRUT NATURE · GRAN RESERVA

**Cava:**

Brut Nature Gran Reserva.

Vinya:

Vinya plantada en vas fa més de 50 anys.
Verema manual.

Varietats:

Macabeu (25%), Xarel·lo (55%) i Parellada (20%).

Anyada:

La tardor va ser molt seca, amb un nivell de pluja baix i temperatures moderades. De fet, es podria catalogar com a extremadament sec. Tot i que els nivells de producció van ser baixos, es va aconseguir mantenir un bon equilibri en el creixement de les plantes. La pluja que va caure al juliol va ser de gran ajuda, ja que va contribuir significativament a millorar la maduració.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base durant 10 mesos en bótes de fusta. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb les lies en posició horitzontal (rima) durant més de 90 mesos. Es practiquen remoguts periòdics de les ampolles a les rimas per afavorir el procés d'autolisi dels llevats, aconseguint una millora de l'estructura i la complexitat. Desgorjat manual de manera artesanal.

Nombre d'ampolles:

3.748 ampolles

Notes de tast:

{Desgorjat a l'abril de 2023, i tastat al juliol de 2023}.

Color groc palla pàl·lid. Nítid i brillant. Despreniment delicat de petites bombolles que formen una corona perfecta. Sensació tàctil d'una mousse suau. Una anyada amb especial cremositat, maduresa i rodonesa, que es fa evident més en fase olfactiva. Evidència que és fill d'una anyada càlida i seca. A la boca, l'acidesa està marcada i li dona profunditat. Fruita blanca madura (poma) i de pinyol amb algun toc de fruits secs (ametlla) i empireumàtic fruit de la criança en bóta (cafè). També exhibeix franques notes d'herbes aromàtiques en infusió (manzanilla)

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15° C