

Inquiets i compromesos

Gran Reserva Familiar

MILLENIUM

Cava de col·lecció



Criança: En rima mínim de 90 mesos



Varietat: 30% Parellada, 30% Xarel·lo, 25% Macabeu i 15% Chardonnay



Vol.: 11,9 %



Dosatge: 7 gr/l



Núm ampolles: 2.780



Elaboració

Ens responsabilitzem de cada pas del procés d'elaboració dels nostres caves i en fem una elaboració tradicional. Mimem cada ampolla des de l'inici fins el final de la criança. Rimem les ampolles manualment, les aclarim en pupitres i les degorgem una a una.



Els nostres valors

Després d'una llarga tradició en l'elaboració de caves familiars, la passió i la inquietud del Joan Carol el porten l'any 1996 a fundar Cellers Carol Vallès. Així, decideix establir-se a l'antiga masia de Can Parellada, adquirida pels seus avis fa més de 100 anys. Actualment, la segona generació ha agafat el timó dels cellers i ho ha fet amb la mateixa inquietud, passió i valors que van veure néixer el projecte: un fort compromís amb l'entorn, les llargues criances del cava i una forta aposta per la sostenibilitat.



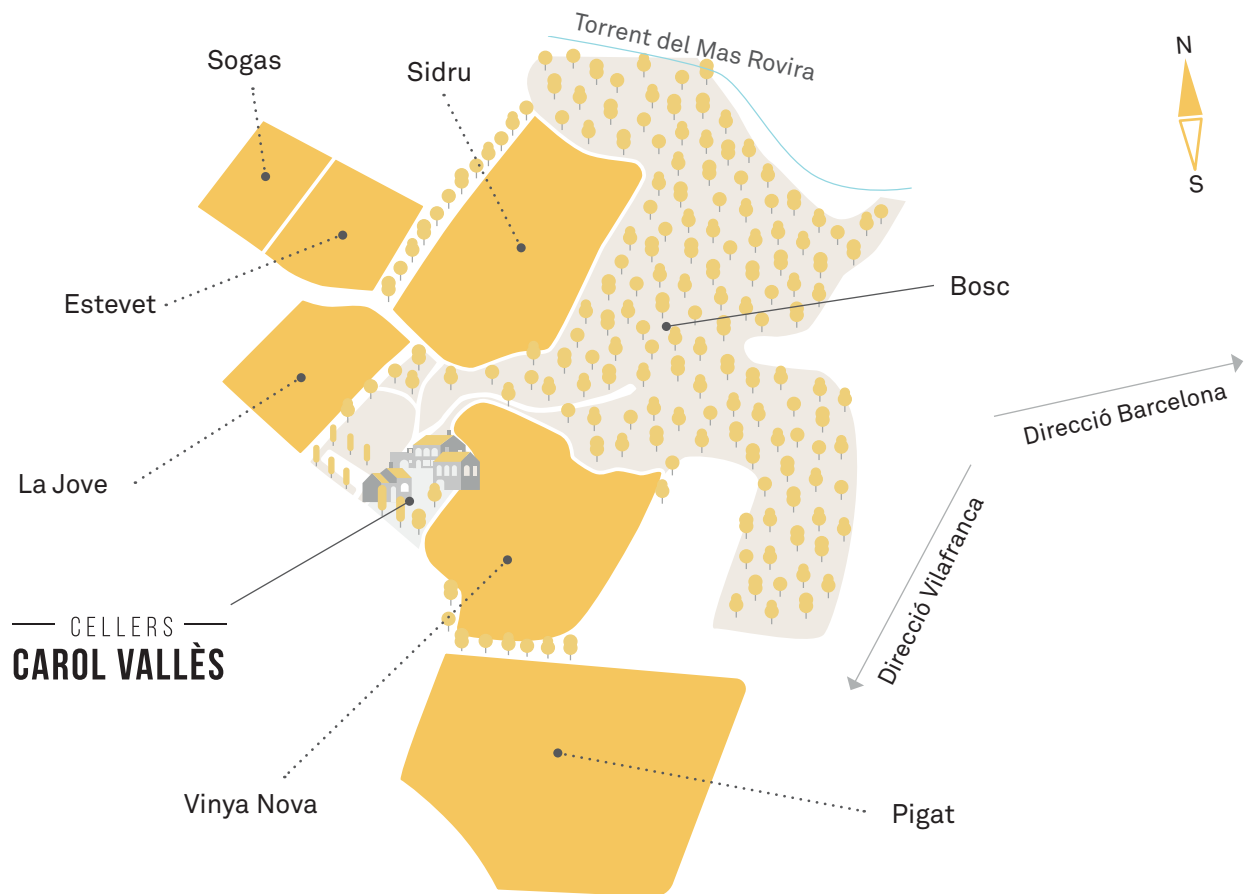
Viticultura ecològica

Totes les nostres vinyes de Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay i Pinot Noir estan certificades com a ecològiques pel CCPAE.

L'agricultura ecològica es basa en la observació minuciosa de la nostra terra per tal de conviure-hi en harmonia i dur a terme unes pràctiques en el seu tractament el més sostenibles possible.

No tractem ni amb insecticides químics ni amb herbicides, per tal de mantenir les cobertes vegetals espontànies del sòl que afavoreixen a la preservació de la humitat i esponjositat del terreny i al llaurar aconseguir adob en verd.

Tampoc apliquem adobs químics afavorint la biodiversitat de la finca. Aquesta biodiversitat ens ajuda a protegir la vinya.



Nota de cata



Vista:

De tons daurats i mel



Nas:

La complexitat dels seus aromes: compota, brioix, toffee, fruita madura, arrop, prunes i fruits secs ens hi farà parar atenció molta estona i veurem com a la mateixa copa, a mesura que passa el temps, el producte va canviant i tornant-se cada vegada més i més interessant.



Boca:

En boca és glicèric i greixós, molt generós i envellutat. La bombolla petita, quasi imperceptible, fina, cremosa i molt ben integrada ens fa descriure'l com un cava vínic, molt delicat.



Maridatge

És un cava que no necessita gaires complements, per se ja ens ho aporta tot. Per a maridar-lo és ideal amb formatges cremosos: Una Briqueta de cabra, un Normanville o bé una Torta del Casar. Tots ells de pasta tova (tipus brie). Es converteix en un espectacle quan l'acompanyem amb un bon foie i encara més si hi posem una peça de caça: becada, faisà, ànec o pels més tradicionals: Gall del Penedès. És excel·lent quan el prenem amb les postres ja que els seus aromes madurs lliguen amb el pastís de poma, el massapà i la crema torrada.

Recomanem veure el vi entre 8C i 10C, per tal d'afavorir els aromes i l'expressivitat del propi vi, és recomenable degustar-lo en una copa ample tipus calze.

Els nostres degorjats sempre són sota comanda per tal d'afavorir una bona i llarga conservació del producte. Per tal de marcar una bona qualitat organolèptica en totes les línies utilitzem el sistema FIFO (first in, first out), degorgem al detall.