

# Parellada i Faura

## Reserva - Brut Nature



**Criança:** En rima mínim de 24 mesos



**Varietat:** 30% Parellada, 30% Xarel·lo i 40% Macabeu



**Vol.:** 11,50 %



**Dosatge:** Brut Nature



**Núm ampolles:** 10.000



### 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.



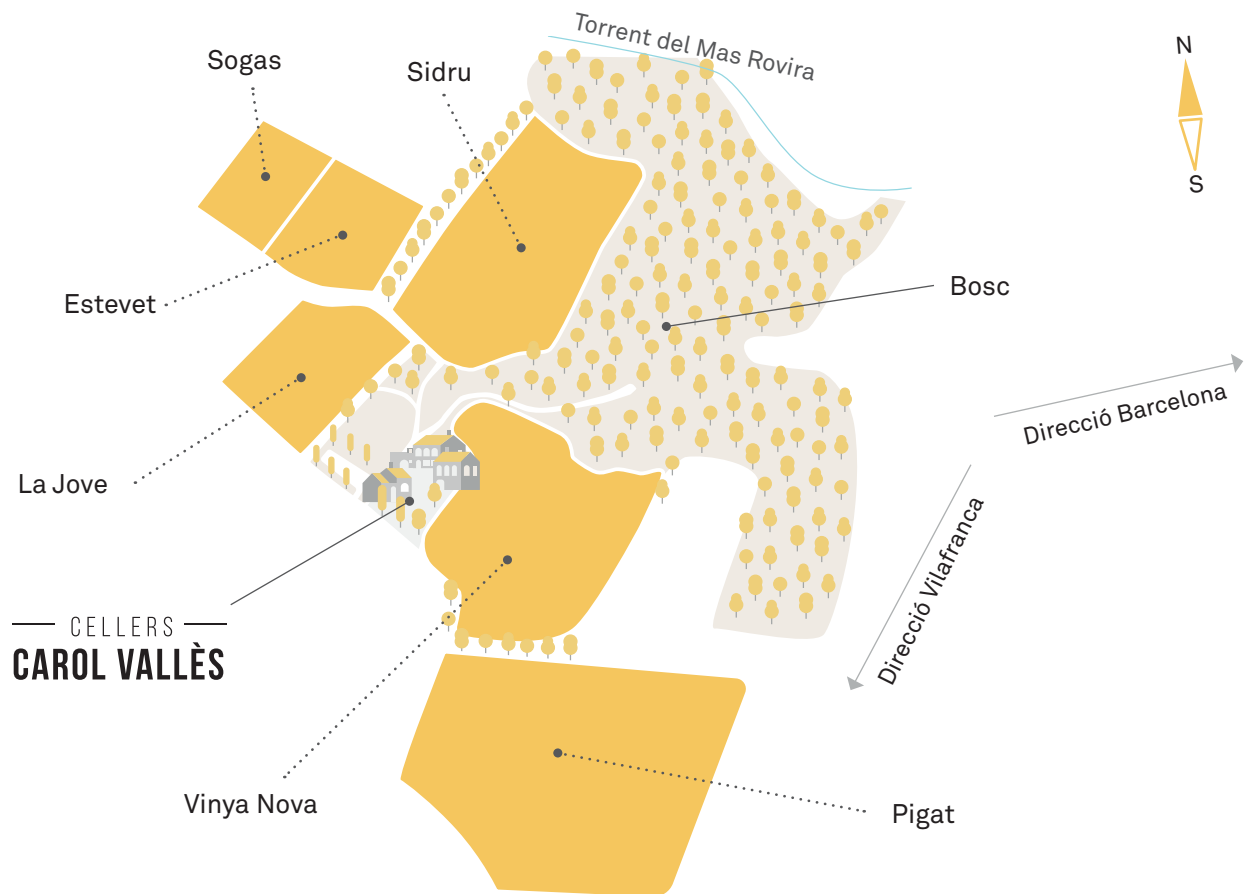
### Viticultura ecològica

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:

Groc pàllid amb reflexes verdosos.



### Nas:

Notes de préssec i fruita madurada i notes cítriques de pell de llimona.



### Boca:

Destaca la fruita blanca madura, la poma i el préssec de vinya, la mantega i brioix. Un cava afruitat, viu, molt fresc amb bona acidesa. De bombolla cruixent i fina. Final refrescant.



### Maridatge

Un cava que lliga amb infinitat de plats, des de l'aperitiu fins a les postres. És un cava per a degustar-lo durant tot un àpat, el fa més lleuger.

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.