

Inquietos y comprometidos

Gran Reserva Familiar MILLENIUM

Cava de colección



Crianza: En rima mínimo de 90 meses



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



Vol.: 11,9 %



Dosificación: 7 gr/l



Núm. botellas: 2.780



Elaboración

Nos responsabilizamos de cada paso del proceso de elaboración tradicional de nuestros cavas. Mimamos la botella desde el inicio hasta el final de su larga crianza en la profundidad de la cava. El proceso de rima, removido y descorche es manual.



Nuestros valores

Después de una larga tradición en la elaboración de los cavas familiares, la pasión y la inquietud de Joan Carol le llevan a fundar en 1996 Celler Carol Vallès. Decide establecerse en la antigua masía de Can Parellada adquirida por sus abuelos hace más de 100 años. Actualmente la segunda generación ha cogido, con fuerza, las riendas de Carol Vallès y con la misma inquietud, pasión y valores que vieron nacer al proyecto: compromiso por la preservación del entorno, largas crianzas y una fuerte apuesta por la sostenibilidad.



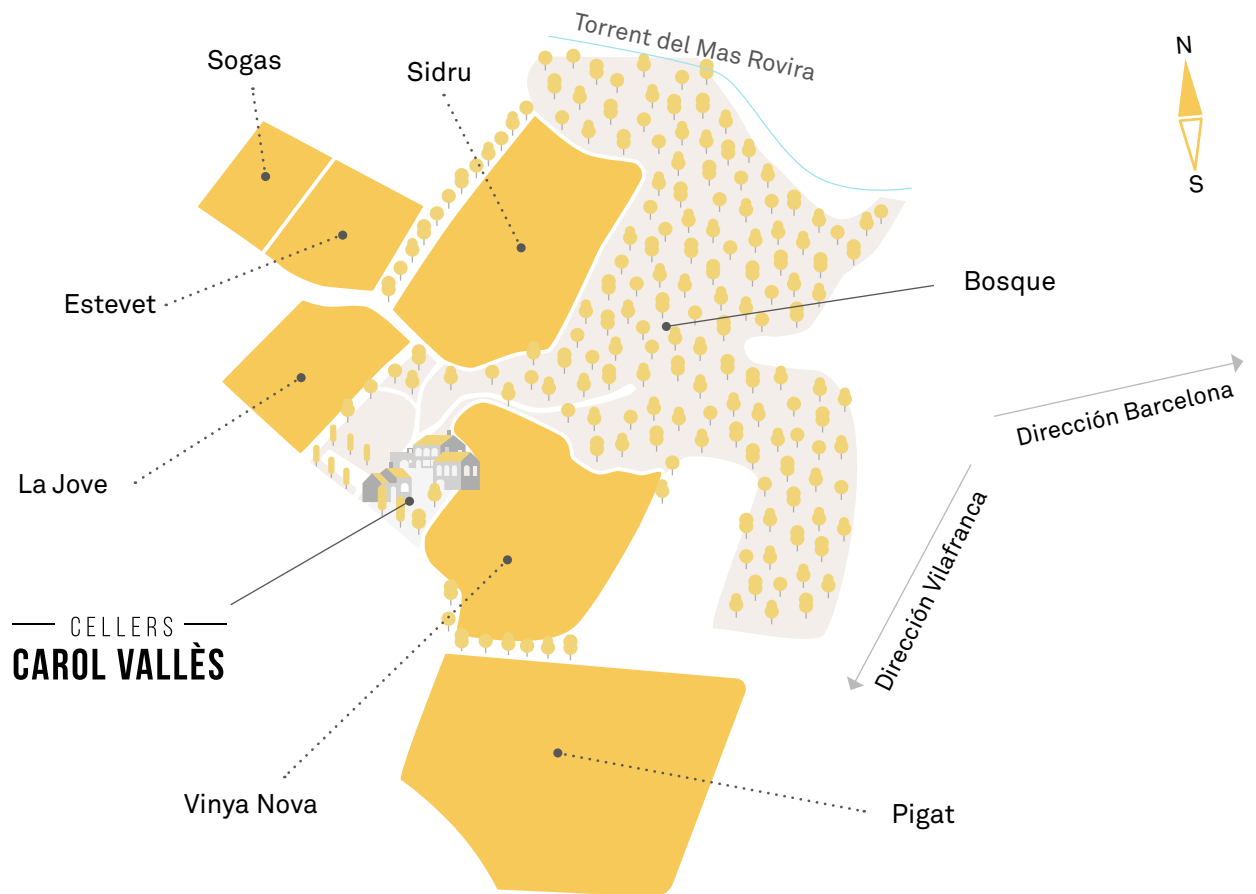
Viticultura ecológica

Todos nuestros viñedos de Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir están certificados como ecológicos por el CCPAE (Consell Català de la producció agrària ecològica)

La agricultura ecológica se basa en la observación minuciosa de nuestra tierra y el uso de prácticas para su tratamiento lo más sostenibles posibles con tal de convivir con ella en armonía y equilibrio.

No tratamos ni con insecticidas ni herbicidas, con tal de mantener las cubiertas vegetales del suelo que ayudan a la preservación de la humedad en el terreno y al labrar nos proporcionan el abono en verde, nutrientes para la tierra.

Tampoco aplicamos abonos químicos favoreciendo la biodiversidad de la finca que tanto nos ayuda a proteger los viñedos.



Nota de cata



Vista:

De tonos dorados y miel



Nariz:

La complejidad de sus aromas: compota, brioix, toffee, fruta madura, arrope, ciruelas y frutos secos nos hará prestar atención mucho rato y veremos como en la misma copa, a medida que pasa el tiempo, el producto va cambiando y volviéndose cada vez más y más interesante



Boca:

En boca es glicérico y grasiento, muy generoso y aterciopelado. La burbuja pequeña, casi imperceptible, fina, cremosa y muy bien integrada nos hace describirlo como un cava vínico, muy delicado



Maridaje:

Es un cava que no necesita muchos complementos, por sí ya nos lo aporta todo. Para maridarlo es ideal con quesos cremosos: Una Briqueta de cabra, un Normanville o bien una Torta del Casar. Todos ellos de pasta blanda (tipo Brie). Se convierte en un espectáculo cuando lo acompañamos con un buen foie y todavía más se ponemos una pieza de caza: becada, faisán, pato o por los más tradicionales: Gallo del Penedés. Es excelente cuando lo tomamos con los postres ya que sus aromas maduros combinan con el pastel de manzana, el mazapán y la crema tostada. sofisticado perfecto

Recomendamos beber el cava entre 8C y 10C con tal de favorecer los aromas y la expresividad del propio vino. Es aconsejable degustarlo en copa ancha, tipo cáliz.

Nuestros degüelles siempre son bajo pedido con el propósito de una buena y larga conservación del producto. Con tal de garantizar una adecuada calidad organoléptica en todas las líneas utilizamos el sistema FIFO (first in, first out), degüelle al detalle, y en la contra etiqueta de nuestras botellas aparece siempre la fecha de degüelle.