

Inquietos y comprometidos

TRASTOCAT

Reserva Extra Brut



Crianza: En rima mínimo de 24 meses



Variedad: 30% Parellada, 30% Xarel·lo y 40% Macabeu



Vol.: 11,5 %



Dosificación: 5 gr/l



Núm. botellas: 5.000



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

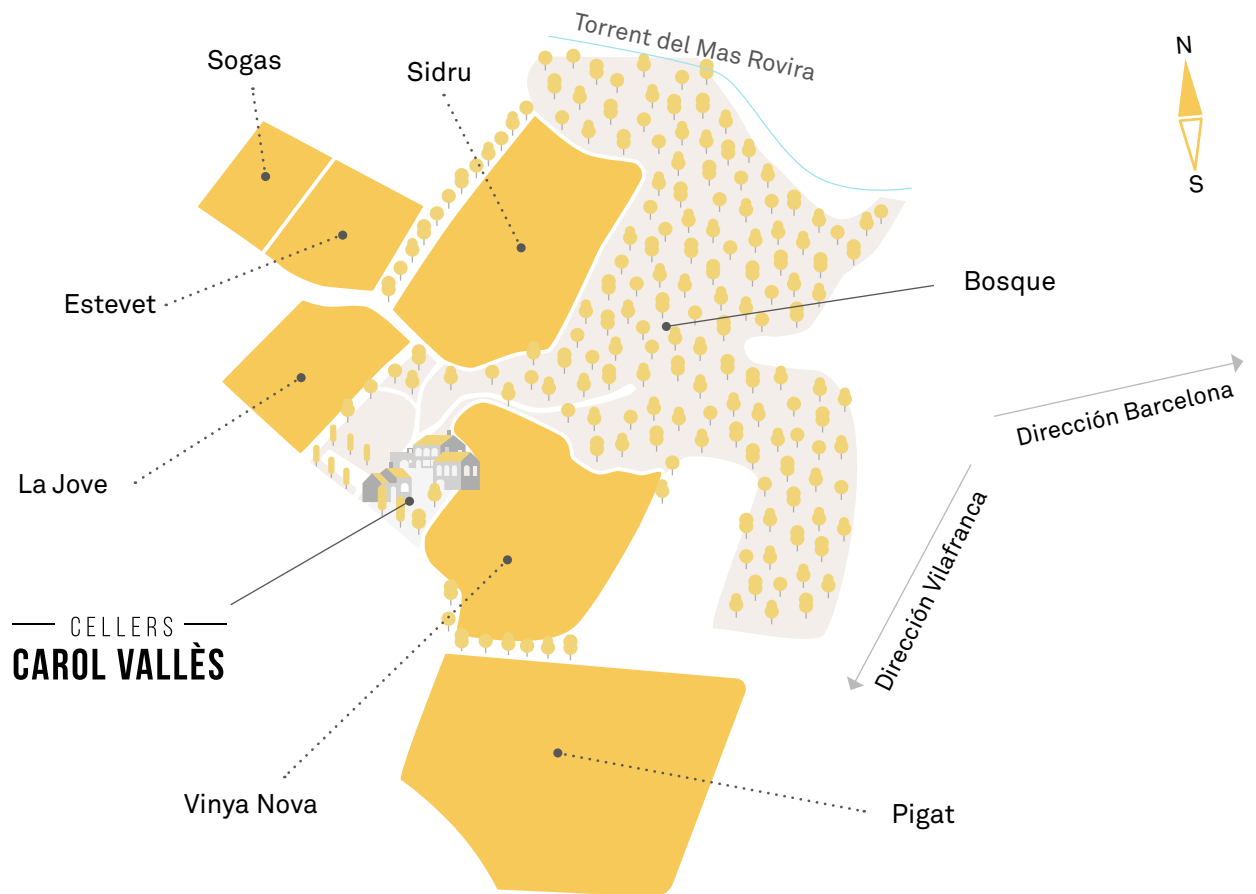
Todos nuestros viñedos de Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir están certificados como ecológicos por el CCPAE (Consell Català de la producció agrària ecològica)

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:

Amarillo pálido con reflejos verdosos



Nariz:

Cítrico, fruta blanca (manzana, pera) hierbas mediterráneas como el hinojo.



Boca:

Burbuja muy fina y con poca acidez, de carácter festivo es muy fácil de maridar con cualquier plato de cocina mediterránea.



Maridaje

Un cava muy cercano, sin complicaciones, para tomar entre horas o bien a copas.

Un cava ideal para hacer el aperitivo: unas buenas olivas, berberechos, patatas, hace festivo! El matíz de la acidez contrapuesto al licor de expedición hace que sea una buena bebida de entrada, para picar o ir de tapas. Un cava sin complejos, decabellado y para todos

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.