

# PIT-ROIG

## Reserva Brut Nature

### Cava de col·lecció



 **Criança:** En rima mínim de 20 mesos

 **Varietat:** 100 % Pinot Noir

 **Vol.:** 11,50 %

 **Dosatge:** Brut Nature

 **Núm ampolles:** 4.917



#### **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.

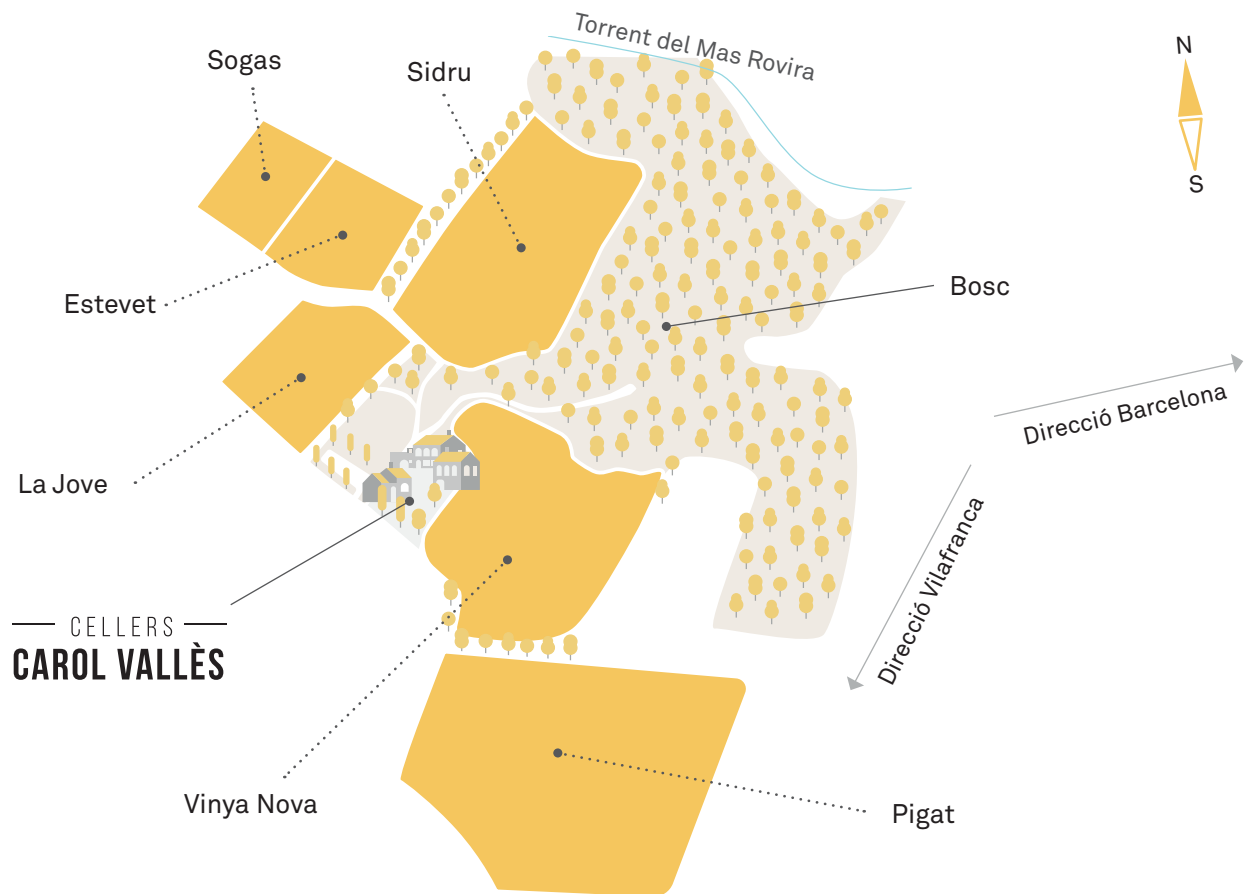
#### **Viticultura ecològica**

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:

Rosat cirera amb reflexes coure.



### Nas:

Notes de fruits vermells (grosella, nabius, mores) i tocs florals (pètals de rosa).



### Boca:

Fresc amb bona estructura i un bon equilibri entre acidesa i carbònic que complementen les notes de fruita vermella.



### Maridatge

Ideal per a començar un bon àpat, el considerem un acompanyant perfecte per un bon aperitiu amb marisc, peix marinat, macerat, crus o salaons.

També hi maridaríem sens dubte una bona gamba vermella sense massa condiment. I perquè no, un tataki de salmó o sashimi de tonyina.

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.