

GUILLEM CAROL

Brut Nature - Gran Reserva



Criança: En rima mínim de 30 mesos



Varietat: 50% Xarel·lo, 24% Macabeu, 15% Chardonnay i 5% Pinot Noir



Vol.: 11,9 %



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.



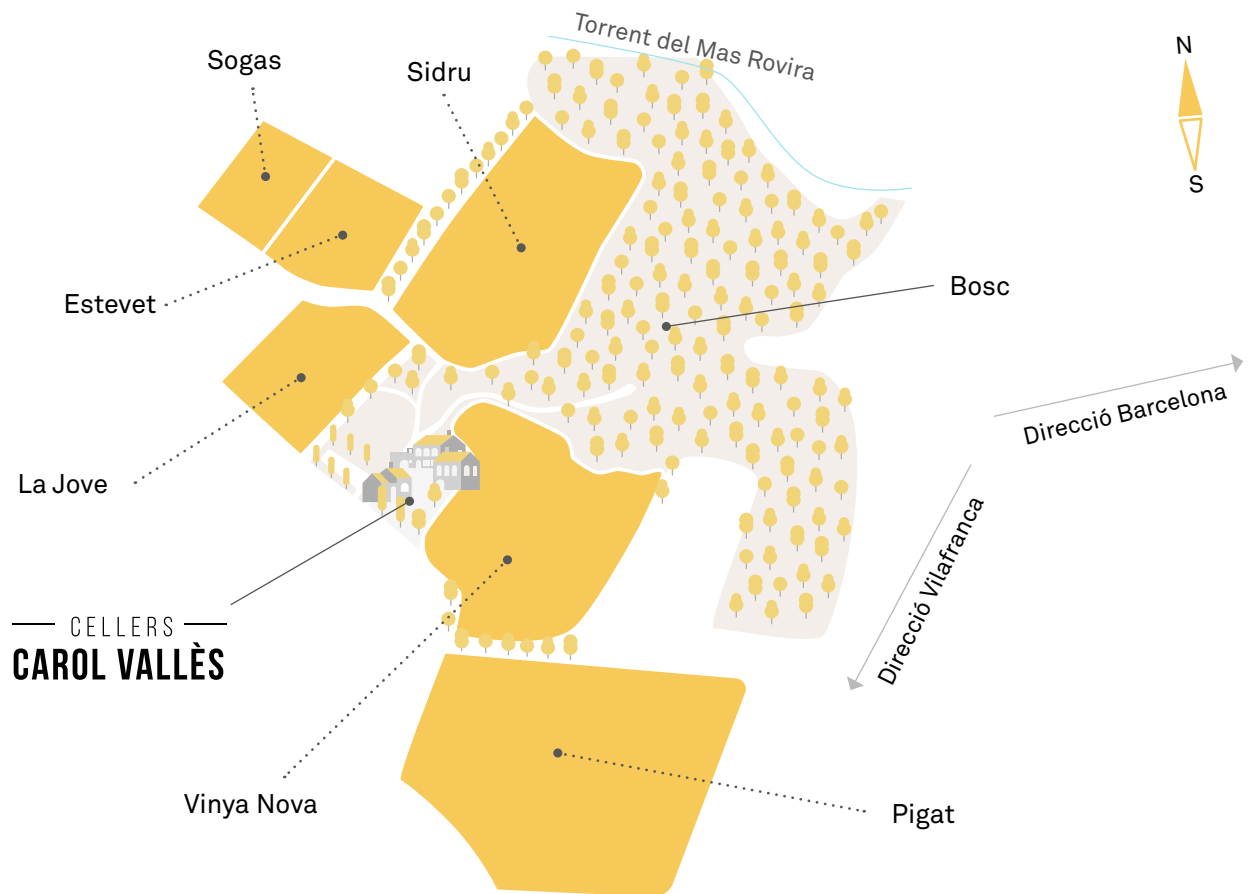
Viticultura ecològica

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 conivir-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 Palla amb tocs daurats.



Nas:

Destaquem la mantega i pa de pessic alhora que fruita de pinyol: préssec i albercoc i inclús notes herbàcies i cítriques com el fonoll o la llimona.



Boca:

De cos mitjà i amb una acidesa encara molt present es troba perfectament en harmonia amb les notes més torrades que li proporcionen la llarga criança. De bombolla petita i ben integrada.



Maridatge

El Guillem Carol és el cava més versàtil i gastronòmic, per menjar durant tot un àpat. Marida amb tots els plats sobretot de carns blanques i peixos. És ideal per a maridar-lo amb arrossos i suquets.

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.