

MALLERENGA

Gran Reserva Brut Nature

Cava de col·lecció



Criança: En rima mínim de 50 mesos



Varietat: 50% Xarel·lo i 50% Chardonnay



Vol.: 12 %



Dosatge: Brut Nature



Núm ampolles: 2.812



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.



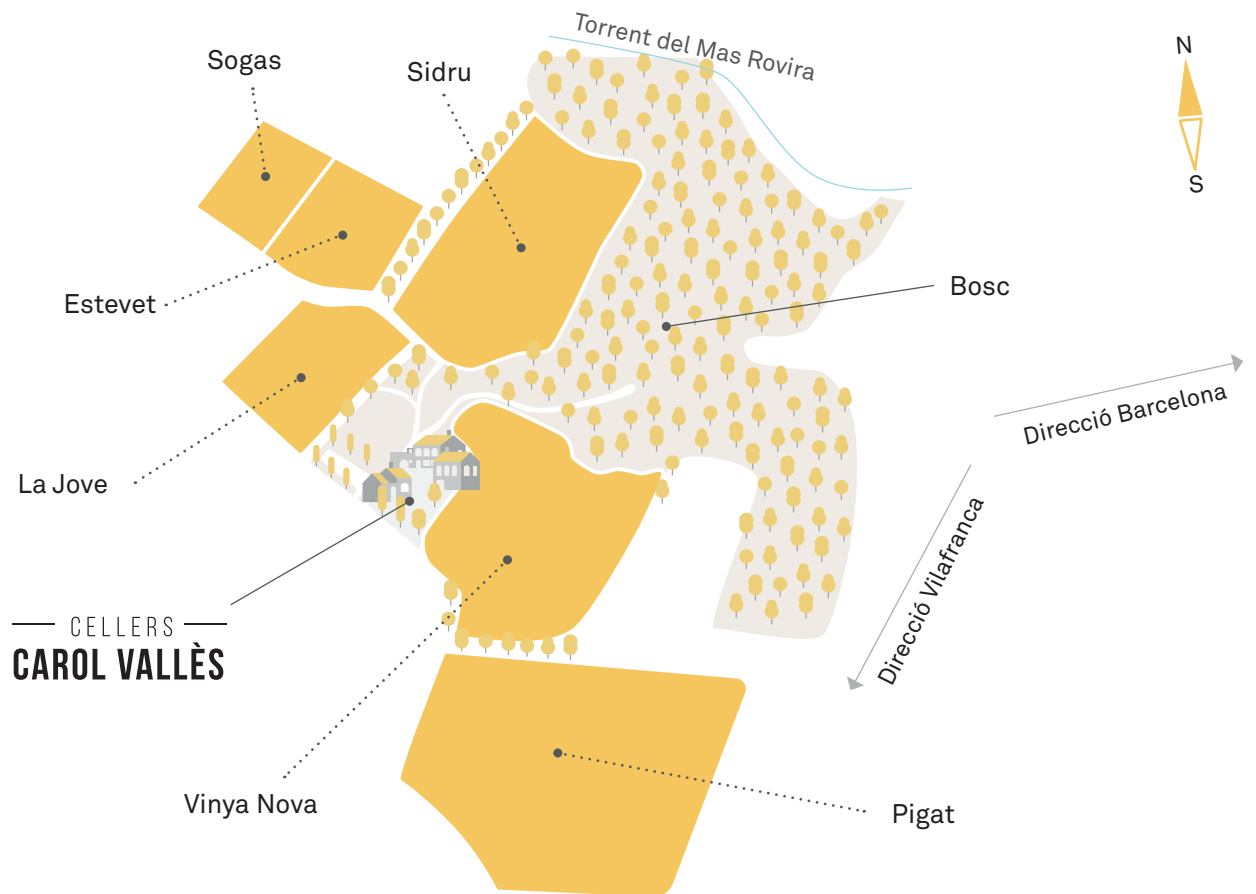
Viticultura ecològica

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:

Color groc palla amb reflexes daurats



Nas:

Complex. Hi destaquen les notes de vainilla, confitura de poma i torrats.



Boca:

Molt Untuós, s'hi aprecien notes de fruita madura, fins i tot confitada, que es fonen amb torrats suaus i mantegoso fruit de la llarga criança. Altres notes que hi podem trobar són els fruits secs. Bombolla fina, persistent i molt ben integrada.



Maridatge

És un cava perfecte per a maridar amb menjars contundents: carns, estofats i plats de cullera.

Els menjars de xup xup i cassola o llargues coccions al forn que volen temps, fan que la melositat de les viandes lliguin perfectament amb les notes torrades. També és perfecte pel suquet de peix o arròs caldós.

Les picades de fruits secs o bé les prunes i orellanes n'hi potencien les notes de criança i fusta, l'acompanyant sofisticat perfecte.

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.