

Rossinyol

Gran Reserva Brut Nature

Cava de colección



Crianza: En rima mínimo de 50 meses



Variedad: Chardonnay y Pinot Noir



Vol.: 12 %



Dosificación: Brut Nature



Núm. botellas: 4818



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 Cellers 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 una inquietud, pasión y valores que vieron nacer al proyecto: compromiso por la preservación del entorno, largas crianzas y una fuerte apuesta por la sostenibilidad.



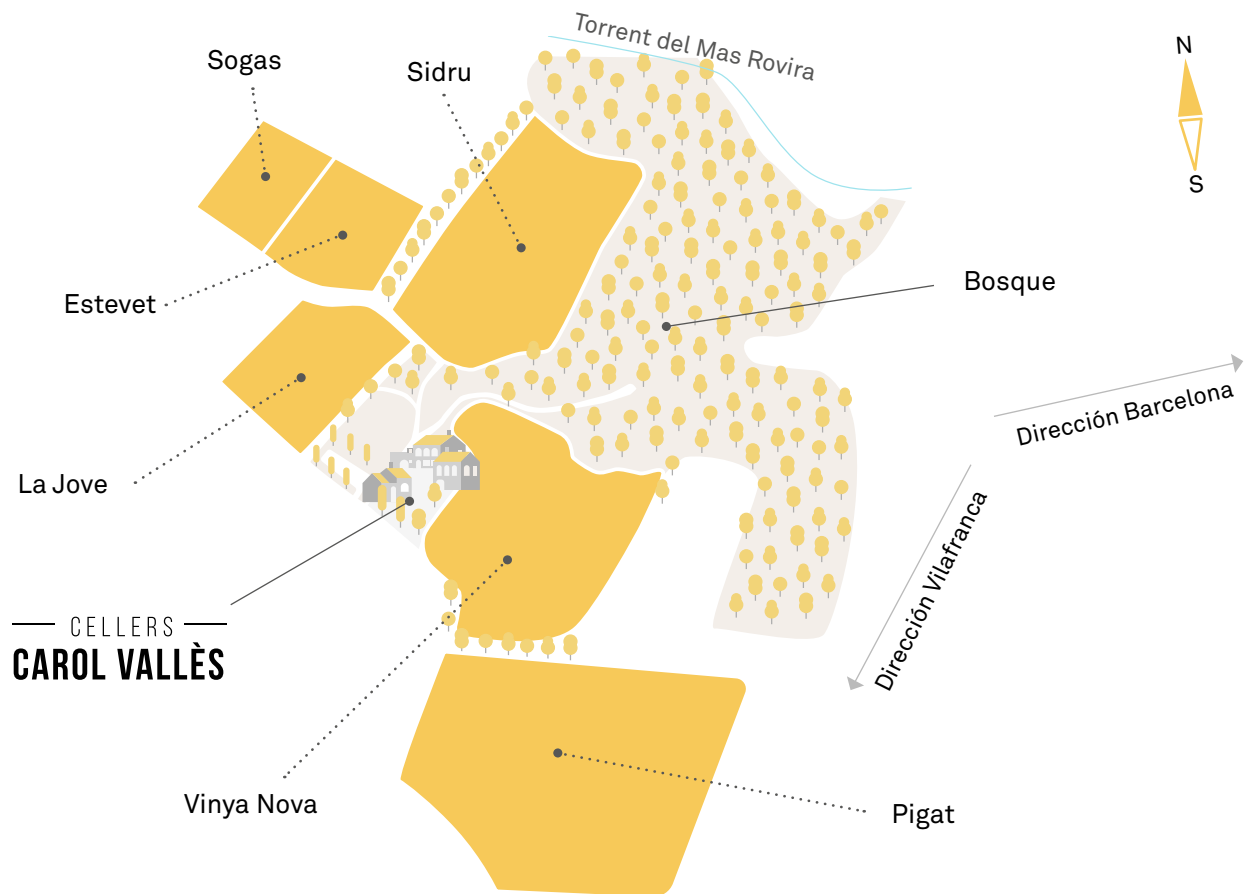
Viticultura ecológica

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:

Color amarillo paja con reflejos dorados



Nariz:

Destacan las notas de fruta madura y conitura, aumenta la intensidad al coger temperatura y tiempo en copa.



Boca:

Untuoso y largo. De burbuja pequeño pero chisposa. Retrogusto de mantequilla y tostados pero con acidez que le da frescor. Goloso.



Maridaje:

De acidez equilibrada, presente pero no agresiva. Es un cava que pide cuchara, platos contundentes y carnes. Interesante con los picantes.

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.