

Cava GRAN RESERVA “Do M” – Vintage 2017

“El nostre cava de terrer de vinyes velles”

Aquest cava neix després de més de 30 anys d'experiència amb l'elaboració de Caves Gran Reserva i representa el compromís de Jané Ventura amb les vinyes velles.



Varietats

Verema manual. El raïm procedeix de set vinyes velles (de 50-80 anys) del Baix Penedès i l'Alt Camp, ubicades a la zona de muntanya amb terres calcàries ben drenades.

62% Xarel·lo (Municipis El Vendrell, La Bisbal i Albinyana. de 100 a 250 m)

38% Macabeu (Municipis El Montmell i Aiguamúrcia. De 350 a 500 m)

Elaboració

Premsat raïm sencer. Fermentació en inox. Repòs en mares fines fins el mes de febrer.

Embotellat al març de 2018.

Criança en rima de 55 a 65 mesos.

Sense addició de sucre (Brut Nature)

Producció: 9.800 ampolles de 0.75 l.

Nota de tast

Color groc verdós.

Nas complex, aromes a pera, pruna, crema llimonera, pasta full i fines herbes seques.

En boca, té una entrada amable i àmplia, és envolvent, molt cremós e intens, amb un final llarg, acompanyat en tot moment per unes sensacions de frescor i carbònic ben integrat. Gran potencial d'evolució.

Gastronomia

Gràcies a la seva llarga criança, és molt evolvent en boca i suficientment intens i complex per acompanyar tot un àpat.

Etiqueta

El concepte musical Do Major reflexa la nostra vinculació amb la música i la cultura i amb la figura de Pau Casals.