



## ELABORACIÓ

No es tracta d'un Cava qualsevol. És un monovarietal de Pinot Noir, seleccionat entre parcel·les plantades a la zona de l'Alt Penedés, que s'ha pensat per ser un "Blanc de Noirs" molt elegant i de gran complexitat.

Es verema de forma manual en caixes; fa fermentació alcohòlica controlada per preservar la màxima expressió del raïm i s'evita la malolàctica per mantenir l'essència del raïm varietal. Sense sucres afegits.

## AMETLLER BLANC DE NOIRS 2018

.....

### *L'Autèntic repte*

L'apunt del **Sommelier:**

*"Perfil madur i aromes de la autòlisis presents [fruita groga, brioix, llevats, orellanes...]. En boca, cremós i amb volum. A més, té un pas fresc i viu. En conjunt, molt gastronòmic per aguantar menús de plats de producte fresc de qualitat (verdures, musclos, peixos blancs...) i refrescar el paladar".*

### DO CAVA

Tipus de vi: Escumós Reserva  
Varietats: 100% Pinot Noir  
Anyada: 2018

### • NOTA DE TAST •

- Color groc daurat amb lleugers tons vermellors al ribet. Bombolla present i de marcat caràcter varietal que s'agraeix en l'expressió aromàtica.
- En nas és complex i elegant, presenta notes de fruita blanca madura, fruita amb os (cirera), sobre un fons cítric suau, tocs de fleca fresca, llevats i torrats.
- Saborós i estructurat en boca, untuós i agradable; efervescència que li confereix una gran frescor amb un final complet i durador.

## MARIDATGE

És un cava per gaudir sol, com aperitiu, però també un bon company de tot tipus de receptes, ja que és un producte molt gastronòmic i versàtil.

Temperatura òptima de servei: 7-9°C.

Alcohol: 12%vol. A.T.: 4,7g/l. pH: 3,1.  
Sucres: <2g/l.