

# PERET FUSTER | BRUT NATURE RESERVA



**Denominación de origen:** D.O CAVA - Región: Penedés  
**Varietades:** 50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada

## Viticultura:

Los viñedos, con una edad media de 15 años, se encuentran situados en el Alt Penedés, con una altitud media de 340 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son profundos, de mediana capacidad de retención de agua y ligeramente calcáreos. Con una densidad de plantación de entre 2.200 y 2.500 cepas /Ha. Las producciones rondan los 9.000kg/Ha y la vendimia se lleva a cabo de forma totalmente manual.

## Elaboración:

Una vez recolectada cada variedad por separado, se procede al derrapado de la uva y al enfriamiento de la pasta a 14°C., para continuar con el prensado neumático hasta alcanzar 0.2 bar de la presión. A continuación se lleva a cabo el fraccionamiento del mosto flor al 55%, seguido del desfangado estático. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 y 18°C.

Realizado un esmerado cupaje de las tres variedades, se procede a efectuar un clarificación poco agresiva, así como los procesos de estabilización tartárica y filtración final.

La segunda fermentación tiene lugar en la botella siguiendo el método tradicional, siendo la crianza mínima de 24 meses.



## Características analíticas:

Presión: 4,8 bar - Grado alcohólico: 11,5 % vol.  
Acidez total (a.t.) 6,6 g/l - Azúcar reductor: <3 g/l

## Nota de cata:

**Color:** amarillo paja con tonalidades doradas. Se presenta en la copa como un cava nítido y brillante, con rosarios de finas burbujas formando una corona en la superficie.

**Aroma:** de exquisita intensidad y carácter fresco (manzana, cítricos y frutos secos).

**Gusto:** de paladar amplio y firme, las notas de fruta madura se armonizan con una equilibrada acidez.

## Gastronomía:

Espléndido como aperitivo o para acompañar platos delicados como ostras, mariscos o pescados. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

## Recomendaciones:

Debe servirse a una temperatura de 6°-7° C y conservarse en lugar fresco y seco. El cava no mejora con el paso del tiempo una vez expedido, por lo que se aconseja consumirlo en los 18 meses posteriores a su adquisición.