

# PERE MATA, PENEDES D.O.

## CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE

### RESERVA FAMILIA 2018



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Gelbe Pflaume  
Roter Pfirsich  
Gruene Birne  
Zimt  
Brioche  
Stein

#### TYP

**LAGERN & SERVIEREN**  
2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

#### STIL

finessenreich  
leicht  
trocken



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Macabeo / Viura (50%)  
Xarel.lo (30%)  
Parellada (20%)  
2018  
biologisch (EU Biosiegel)

**Jahrgänge**  
**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes Hefelager  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass  
kein Reservewein  
60 Monate  
0 Gramm / Liter  
Oktober 2024

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**

92/100