

PERE MATA, PENEDES D.O.

CAVA RESERVA BRUT NATURE

CUPADA NO. 31 2021



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	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%)
2021
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge

Anbau

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

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100