

# FRESH LIFE

PAUL CHENEAU  
CAVA – Brut



Guarda  
Comtats de Barcelona



Manual i mecànica, des de mitjans d'agost a finals de setembre. Raïm procedent de la finca de Can Bas, amb edat mitjana de les vinyes de 15 anys.



50% Xare-lo  
30% Macabeu  
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



Color groc palla amb matisos verdosos. Bombolles fines i constants formant una delicada corona.



Notes afruitades de fruita blanca i delicades aromes cítriques es fonen amb tocs d'envelliment.



Fresc, amb bona acidesa i equilibrat, amb matisos de poma, pera i notes de cítrics. Final carbònic agradable i persistent al paladar.



El seu caràcter delicat i elegant combina perfectament amb qualsevol tipus de plat lleuger i és ideal per a plats suaument condimentats. Magnífic aperitiu.



Entre 12 i 15 mesos



Els raïms seleccionats amb la màxima cura es premsen suaument. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14°C, per potenciar la creació d'aromes secundaris. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla a les nostres caves subterrànies seguint el mètode tradicional, romanent en silenci i repòs durant la criaçna sobre lies, fins al seu degorjat.



Grau alcohòlic 11,5% vol.  
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT  
Sucres totals: 12g/l.  
Pressió carbònica: 5.5 bars

