



Núria Claverol Homenatge

Bodega: Sumarroca

D.O. Cava

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Elaboración

Uvas cosechadas a mano y transportadas rápidamente a la bodega para realizar un prensado suave sin desraspado anterior para extraer solo la primera fracción, previa reducción de la temperatura a 10 °C para evitar oxidaciones. Desfangado estático y natural durante 24 horas. Fermentación en acero inoxidable a 16 °C durante 20 días. Crianza en rima en torno a 45 meses.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido.

Nariz: Aroma único e intenso, con notas muy minerales y tostados varietales que dan singularidad al conjunto.

En boca: Es extremadamente sabroso, con una burbuja que se deshace y se integra en el cava para darle la complejidad adecuada. Empieza con frutuosidad elevada y acaba con notas frescas y minerales muy interesantes.

Formatos: 75cl

Graduación: 12,15%