

Gran Sello

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Organic

La gama Gran Sello se creó en 2010 para traducir 20 años de pasión por los vinos que ofrecen lo mejor del Tempranillo y otras variedades principales de uva española. Aprovechando la experiencia de 12 vinicultores de siete de las principales regiones vinícolas españolas, Gran Sello abarca lo mejor de la península Ibérica. Sus vinos muestran la expresión del suelo y el clima, mezclado con intentos aromas del fruto, haciendo destacar la elegancia y concentración de los sabores frescos y bien equilibrados. Los viñedos de Gran Sello se encuentran al sureste de Madrid. A una altitud de más de 737 metros sobre el nivel del mar, esta región cuenta con un clima más fresco que el resto de España central, lo que nos permite producir vinos de mayor frescura. La familia de vinos de Gran Sello cuenta con una base común: al menos 70% de las mezclas están compuestas de variedades de uva española.

Vendimia

La vendimia comienza a finales de agosto y se extiende hasta finales de octubre. Suele realizarse de forma manual y la uva se transporta a la bodega de vinificación en cajas de 25-30 kgs o en pequeños remolques de acero inoxidable cuando el viñedo está cerca de la bodega.

Vinificación

En nuestros viñedos viejos de agricultura ecológica, la vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

Envejecimiento

Este cava pasa un mínimo de 12 meses en botella. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan, para luego añadir licor de expedición.

Notas de cata

Color: Color verde brillante y dorado. Elegante, con finas burbujas.

Nariz: buena intensidad con aromas frutales y matices tostados.

Boca: Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo.

Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces y platos ligeros de pescado.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

GRAN SELLO



Datos técnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay
Edad Viña	Más de 20 años de promedio
Viñedos	Viñedos viejos con certificación ecológica en la mejor zona del Penedès
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	15 días
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,12g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	12g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Joan Rabadà