



## CAVA MAR SALADA

**Varietades:** 50% Xarel·lo, 25% Macabeo, 25% Parellada.

**Elaboración:** Mar Salada ha sido elaborado a partir de variedades autóctonas de la DO Penedés. Racimos seleccionados provenientes de viñedos sobre suelo franco de viñedos de Finca, sometidos a una cuidadosa segunda fermentación lenta, a baja temperatura y en reposo sobre sus propias lías.

La elección de las variedades no ha sido al azar, en cada una de ellas buscamos diferentes matices. La variedad Xarel-lo aporta estructura para que la calidad del cava sea la misma a lo largo de los años, la variedad Macabeo aporta elegancia, finura y delicadas notas amargas con aromas de frutas blancas y la variedad Parellada, la acidez refrescante.

**Enólogo:** Joan Angel Lliberia

**Bodega:** I Tant Vins SL

**Ubicación:** Castellet i la Gornal (Barcelona), España

**Denominación de Origen:** DO Penedés

**Crianza** de 14 meses en botella

**Contenido en Alcohol:** 11,50 %alc./vol.

**Acidez Total:** 4.5 ATS

**Azúcar residual:** 9 g/l

**Vendimia:** mes de Octubre

**Viñedos:** parcelas controladas y alquiladas de 20 a 40 años de edad

**Formación:** Espaldera

**Densidad de plantación:** Entre 2300 - 2500 viñas por hectárea

**Altitud:** 800 m

**Clima:** Mediterráneo, marcada influencia del mar y gran exposición solar, la región del Penedés es una zona de clima cálido y suave, muy apropiado para el crecimiento de variedades blancas como los empleados en la elaboración de nuestro cava.

**Pluviosidad:** 500 – 600 l/ año

**Notas de Cata:** Mar Salada presenta un color pálido con reflejos dorados y verdosos, formando un delicado rosario de finas burbujas que suben a la superficie. Aromas de sotobosque, cítricos y algunas notas de hoja de laurel y ligero caramelo de naranja en la nariz. A entrada en boca es refrescante con una burbuja fina y bien integrada, muy agradable. Redondo y elegante, sin estridencias, paso suave de frutas dulces y gusto a almendra cruda.

**Recomendación de consumo:** Excelente durante los próximos 3 años.