



## I TANT BRUT NATURE RESERVA

I Tant Brut Nature Reserva es un cava de calidad superior, de marcada elegancia y complejidad. Elaborado con las 3 variedades autóctonas típicas de la zona del Penedés donde se elabora como son Xarel-lo, Parellada y Macabeo por nuestro enólogo, en parcelas de viñedo controlado en Vilafranca del Penedés.

**Bodega:** I TANT VINS, S.L.

**Enólogo:** Joan Angel Lliberia

**Viticultura:** Joan Angel Lliberia

**Ubicación:** Vilafranca del Penedés

**Denominación de Origen:** DO Penedés

**Varietades:** Parellada, Macabeo, Xarel.lo

**Contenido en Alcohol:** 11.5% vol.

**ATS (Acidez Total):** 4.5 ATS

**Azúcar Residual:** 2 g/l.

**Viñedos:** Viñas controladas y gestionadas por nosotros de entre 25 a 45 años

**Suelo:** Calizo

**Formación:** Espaldera

**Densidad de Plantación:** Entre 2300 y 2500 viñas por hectárea acorde a las parcelas y orografía.

**Altitud:** 800 m

**Clima:** Mediterráneo, con marcada influencia del mar y alta exposición solar, ideal para la elaboración de cavas de calidad.

**Pluviosidad:** 500 – 600 l/año

**Vinificación:** La búsqueda de la calidad de l Tant Cava Brut Nature Reserva comienza en el amoroso cuidado de los viñedos, plantados en suelos arenosos-limosos, aportando un alto porcentaje de oxígeno, agua y materia orgánica. La combinación de este suelo, el trabajar variedades autóctonas y el clima Mediterráneo son la base ideal para la elaboración del cava. Una vez seleccionados los racimos en viñedo, se llevan a bodega donde son ligeramente prensados, con el objetivo de obtener el mosto de máxima calidad. Tras una primera fermentación del mosto, comienza una segunda y relajada fermentación, a baja temperatura y en contacto con las lías.

**Crianza en botella:** mínimo 20 meses

**Perfil del Cava:** Máxima expresión de las variedades blancas como Parellada, Xarelo y Macabeo, variedades que expresen la riqueza y singularidad del Penedés.

**Notas de Cata:**

l Tant Brut Nature Reserva presenta un color dorado con matices verdosos, un rosario constante de finas burbujas que ascienden a la superficie y forman una bella corona de fina espuma. En boca, muestra notas de flores primaverales, seguidas de un ligero aroma a cítricos y agradables notas de panadería. Elegante y ligero, con burbuja muy bien integrada. Excelente acidez muy bien adaptada con amargo final impregnado de complejidad. Retrogusto de pomelo en el paladar.

**Recomendación de consumo:** Optimo durante los próximo 4 años.