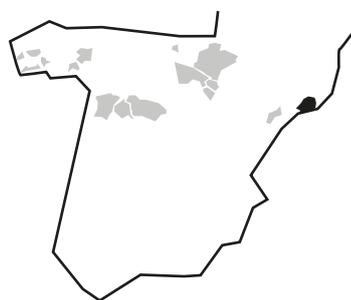


FRANCESC RICART

**Complejo y maduro,
la esencia de los
nuevos cavas**



D.O. Cava



Francesc Ricart Brut Reserva

Origen

Los cavas Francesc Ricart se elaboran siguiendo el Método Tradicional, en algunas de las zonas más representativas de la D.O. Cava: el Penedés, Sant Sadurní d'Anoia y el Alt Penedés. La colección refleja una cuidada selección de las mejores uvas de las variedades Xarel·lo, Macabeo, Perellada, Garnacha y Monastrell, y un esmerado proceso de elaboración.

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Perellada.

Viñedo: Selección de viñedos en la comarca del Penedés, situados a 250 metros sobre el nivel del mar.

Vendimia: Selección de racimos a mediados de septiembre.

Elaboración: Prensado inmediato. Posterior enfriamiento de los mostos y trasiego. Fermentación controlada a temperatura inferior a 16°C. Finalmente se realiza una crianza corta sobre sus lías finas y se prepara la base para la segunda fermentación.

Crianza: 24 meses de crianza en botella.

Grado: 12% Vol.

Cata

Visual: Color amarillo pálido con leves reflejos dorados. Persistente y con buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona.

Nariz: Agradable, potente y fino, en la primera impresión, y posteriormente se distinguen aromas afrutados con leves matices de crianza.

Boca: Fresco y persistente, con un postgusto afrutado, lleno y complejo debido a la crianza en botella.