

# MÓN CAVA

## *Brut Nature Reserva*

La expresión más sofisticada de la familia MÓN.



### REGION

D.O.P Cava (Requena, Valencia)

### VITICULTURA

100% **Macabeo** en espaldera y en secano de más de 50 años. Suelo mixto calcáreo-arcilloso. Viticultura ecológica y biodinámica. Rendimiento: 2,5 Kg/viña. Las uvas se vendimian a mano el 7 de septiembre de 2019, 10 días antes, las viñas se deshojaron parcialmente con el fin de incrementar la concentración de azúcares.

### VINIFICACIÓN

Se realiza la selección de las uvas con mesa de selección y se procede al despallado y maceración pelicular a 8°C durante 36 horas. Posteriormente se prensa a 0,5 bares.

El mosto extraído se decanta estáticamente durante 24 horas y el mosto flor fermenta en barricas nuevas de roble de 40 litros a 16°C. Una vez realizada la fermentación, el vino se mantiene en contacto con sus lías hasta trasiego y filtración.

La segunda fermentación tiene lugar en las botellas a temperatura constante de 16°C con el fin de realizar una fermentación lenta para una perfecta integración del dióxido de carbono natural, resultando en finas burbujas en la copa. La crianza se ha realizado en contacto con sus finas lías en rima durante 36 meses con un degüelle manual.

### NOTAS DE CATA

- **Color:** dorado amarillo intenso.
- **Nariz:** Intensa, muy expresiva con aromas florales de fruta blanca, pera confitada, de nueces, especias...
- **Boca:** Muy cremoso, con un paso sutil, fresco y elegante, acidez equilibrada y un retrogusto muy largo, confirmando aromas. Expresivo, con gran potencia y notas de panadería por su crianza en lías.

### ANÁLISIS

- **Grado alcohólico:** 11,5% Vol.