

EL VI

Pere Olivella Galimany

Cava Brut Nature Reserva Barrica

D.O.: **Cava**

Raïm: **Macabeu, Xarel·lo**

i Parellada

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **7,60 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Elaborat amb la trilogia clàssica del cava, Macabeu, Xarel·lo (fermentat en bóta) i Parellada. És un cava singular que va obtenir la Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013. Cava molt ric en matisos, que records la fruita blanca amb uns lleugers tocs de fumats que proporciona la barrica on es cria el Xarel·lo durant uns mesos. Molt adequat per maridar amb formatges, creps de formatge i fumats.

El celler elaborador: El celler Pere Olivella Galimany està situat a Guardiola de Font-rubí, a l'Alt Penedès. La qualitat dels seus vins i caves comença a la vinya. Tota la collita del raïm es fa de manera manual i amb tota delicadesa i rapidesa a fi que la recol·lecció del raïm i l'obtenció del most sigui el més ràpida possible. El premsat dels raïms es fa de forma molt suau per obtenir

un vi base d'excel·lent qualitat. Finalitzada la vinificació, es determina la quantitat i proporció de cada vi segons la varietat de raïm a fi d'aprofitar al màxim les aromes i característiques organolèptiques

per donar un vi amb personalitat pròpia que defineix la línia seguida durant anys per la família Olivella Galimany. El seu Brut Gran Reserva va obtenir Medalla de Plata al concurs Girovi també de 2013 i el Reserva Familiar, Medalla d'Or al Girovi 2012. Olivella Galimany és una família de viticultors que des del 1859 elaboren els seus vins i caves amb una dedicació total, generació rere generació. El celler està situat al bell mig de les vinyes per poder-hi transportar els raïms amb la màxima rapidesa possible un cop collits. La finca està situada al cor del Penedès i mereix una visita. ■

