

Castellroig Brut Nature Reserva

D.O.: **Cava**Raïm: **Xarel·lo, Macabeu****i Parellada**Graduació: **12°**Preu aproximat: **12,5 €**

TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un autèntic «cava de terror». Els ceps es conreen en sòls (Boja, Calma, Cuitor, Sabaté, Torró i Rigolet) de moderadament profunds a profunds, aportant, per una part, concentració, tipicitat i maduresa i, per l'altra, frescor i acidesa ben integrades. Després de vinificar per separat les varietats tradicionals penedesenques Xarel·lo, Macabeu i Parellada, es realitza un cupatge amb el qual s'elabora aquest cava seguint el mètode tradicional. La varietat Xarel·lo i una criança mínima de 24 mesos caracteritzen aquest cava. La bombolla està molt ben integrada. Color groc palla molt brillant, amb una aroma neta, fresca i viva. Notes d'herbes del bosc com el fonoll, fruita com la pera i de pastisseria, que denoten una bona criança al silenci de les caves. En boca és elegant, fresc, sec i saborós. Presentació amb etiqueta de color granat molt atractiva. De producció limitada, amb data de la collita i del degorg visibles a l'etiqueta per a garantia dels compradors. Bon maridatge amb plats de peix i carn. Per la seva frescor acompanya bé pasta i arrossos.

El celler elaborador: Caves Castellroig-Finca Sabaté i Coca està emplaçat a Subirats (Barcelona), al kilòmetre 1 de la carretera entre Sant Sadurní i Vilafranca del Penedès. Castellroig és fruit de la unió de la tradició familiar i dels coneixements tecnològics adquirits respectivament per pare i fill, Marcelino Sabaté i Marcel Sabaté i Coca, aportant tots els esforços i la millor terra. Habitualment participa al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb bons resultats Mereix una visita. ■



V

