

Cava Jaume Giró i Giró Brut Reserva

D.O.: **Cava**

Raim: **Xarel·lo, Parellada,**

Macabeu i Chardonnay

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **8 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***



Elaborat de forma artesanal amb les varietats característiques Xarel·lo, Parellada i Macabeu i un 10% de Chardonnay, amb 25 mesos de permanència a les caves. De color groc pàl·lid amb notes verdoses i amb una aroma neta, floral i afruitada. Amb bon despremiment de finíssimes bombolles, en boca és fresc, sec i amb una acidesa que el fan lleuger i atractiu. Notes de criança per la seva llarga permanència a la cava. Té molta amplitud de boca i resulta ben equilibrat. Etiqueta molt elegant de color negre amb lletres platejades. Maridatge fàcil amb plats de peix i carns blanques. Constatat amb pasta fresca farcida de marisc.

El celler elaborador: Caves Jaume Giró i Giró, ubicat a Sant Sadurní d'Anoia, té una llarga tradició vitivinícola des de l'any 1926 (encara que la família ja es dedicava al segle XIX al conreu de la vinya). Després d'un temps d'aturada va recuperar l'activitat vitivinícola i elaboradora de caves i vins que l'han portat a cotes molt altes de qualitat, amb premis i guardons en diferents competicions i guies vinícoles. Habitualment participa al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. Els seus vins i caves hi han obtingut medalles de Plata i de Bronze, com també al concurs Vinari i Or al concurs CWSA, a la Xina. ■

