

## Giró del Gorner Brut Gran Reserva

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DO Cava	<b>Smaakprofiel:</b> <a href="#">Vol, zacht en breed</a>
<b>Alcoholpercentage:</b> 12 %	<b>Kleur/soort:</b> Brut Gran Reserva
<b>Serveertemperatuur:</b> 8-10°C	<b>Restsuikers:</b>
<b>Serveertip:</b> Ideaal als maaltijdbegeleider, niet enkel als aperitief. Lekker bij stoofpotjes, rood vlees; de ietwat zwaardere gerechten. Uitermate geschikt bij een rijk aanbod aan kazen.	
<b>Rijping:</b> Bijna 7 jaar , 80 maanden om exacte te zijn, rijping op eigen gistcellen	

Awards	Kenmerken
Guía Peñin 2016, vintage 2007 88 punten  Hoort bij de beste 10% van alle wijnen in deze wijnstreek (Oogstjaar N.V. - Vivino)	<b>Druivenras:</b> 40% <i>Macabeo</i> van wijngaard <i>Hermità handgeplukt</i> , 45% <i>Xarel-Lo</i> van de wijngaard <i>Garrofers</i> en 15% <i>Parellada</i> van <i>La Caesta</i> wijngaard. De bodems hebben een mix van <i>klei en kalksteen</i> .  <b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Giró Del Gorner</a>

**Enkel geproduceerd bij exceptioneel goede wijnjaren.** Deze vintage is van wijnjaar 2012 welke door de Consejo Regulador del Cava (DO) als excellent werd beoordeeld. **Bijna 7 jaar rijping** in de familiekelder, op eigen gistcellen.



**Aparte vinificatie** van alle druivenvariëteiten, zachtjes geperste druiven (free-run juice). Fermentatie op tempo van de wijn. Zorgvuldig geblend en daarna 2e fermentatie op fles bij constante temperatuurbewaking. Minmaal 6 jaar rijping op fles. Disgorgement datum staat op het backlabel. **Gelimiteerde productie** van 7.297 flessen en elke fles werd genummerd.

Zacht parelend, goudgeel van kleur. Zacht aroma, elegant en complex met **rokerige toetsen te danken aan lange rijping**. In de mond **fijn en elegant, bijna romig**. Lange afdronk met ietwat complexiteit.

