

AT ROCA RESERVA 2019

Las 32 parcelas de las que proviene la uva de este vino son un mosaico expresivo de la singularidad de las diferentes subzonas del Penedès y en consecuencia, de las variedades pertinentes de cada zona.



Classic Penedès: Método Tradicional

Tipo: Brut Nature

Cosecha: Mínimo 20 meses en botella

Añada: 2019

Variedades: 55% Macabeo, 35% Xarel·lo y 10% Parellada

Viticultura: Viticultura ecológica de viñedos de más de 30 años.

Analítica

Alcohol: 12% Vol **A.T.:** 6 g/L **A.V.:** 0.18 g/L **Azúcar:** 0 g/L

Viticultura: Mosaico de 32 parcelas que expresan la heterogeneidad y singularidad de las diferentes subzonas del Penedès a través de las tres grandes variedades de la zona.

- Macabeo comprendido en 14 parcelas que suman 16,5 ha. entre las subzonas de Costers d'Ordal y Massís del Garraf, de 320 a 420 metros de altura sobre suelos calcáreos, gravas y nódulos de nublina.

- Xarel·lo comprendido en 6 parcelas que suman 10,2 ha. Entre las subzonas Conca de l'Anoia y Conca del Foix, de 220 a 340 metros de altura sobre arcillas calcáreas y guijarros.

- Parellada procedente de 4 parcelas que suman 6,4 ha en la Serra d'Ancosa dentro del término de la Llacuna, en viñedos que oscilan entre los 580 y los 670 metros de altura sobre arenitas silíceas.

Nota de cata: A primera vista presenta un aspecto limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos oro nuevo. Burbuja fina y persistente de evolución media con abundante formación de rosarios y coronas. En la primera impresión olfativa es limpio, franco y elegante. En segunda impresión dominan los aromas afrutados donde destacan las notas manzana reineta, pera e hinojo sobre un fondo de pastelería y bollería.

En boca es muy afrutado y se muestra fino y elegante, con el carbónico cremoso y muy bien integrado. Destaca la fruta blanca fresca sobre un fondo de lías finas y pastelería.

En conjunto se muestra fresco, elegante y persistente.