



# Segura Viudas

## Torre Galimany 2016

### Gran Reserva D.O. CAVA

El Torre Galimany és l'autèntica expressió de la terra dels xarel·los. L'any 1998 va néixer la primera collita d'aquesta obra d'art per assentar les bases d'una nova generació de caves d'alta expressió i personalitat. Un xarel·lo fermentat i criat en bota de roure. Aquest xarel·lo procedeix d'una vinya de més de 70 anys. Gràcies a la baixa producció i altitud, obtenim fruits amb bona concentració mantenint alhora la frescor i un bon potencial d'envelliment. És un cava que enamora i intriga a tothom qui el prova i vol sorprendre's.



#### DADES TÈCNiques

- Alcohol 12,30% vol.
- Acidesa total 3,60 g/l
- Dosatge <3 g/l
- Sense licor d'expedició
- Criança en mares: mínim 30 mesos
- Cava Gran Reserva.
- Tiratge el març 2017
- pH: 2,99

#### VARIETATS DE RAÏM:

Vinyes velles de xarel·lo, macabeu, chardonnay

#### COLLITA 2016

La verema 2016 ha estat una de les més llargues de la darrera dècada, amb un raïm, en general, molt sa i d'una qualitat excel·lent.

Aquest 2016 ha seguit la mateixa pauta que l'any anterior en termes de sequera, amb una pluviositat de gener al final d'agost de 210 l/m<sup>2</sup> (200 l/m<sup>2</sup> el 2015).

Gràcies a l'escassetat de pluges, el raïm s'ha recollit en perfecte estat sanitari. Els vins es presenten amb una gran intensitat aromàtica i són molt saborosos. La lleugera deshidratació dels grans del raïm ha afavorit una concentració més gran d'aromes i de sensacions saboroses en boca. En general, podem parlar d'una anyada molt bona, que donarà lloc a uns vins de gran qualitat.

#### PROCÉS DE CREACIÓ

- El Torre Galimany va ser un dels primers caves del mercat amb criança en bota, i va assentar les bases per demostrar que, amb varietats de raïm autòcton com el xarel·lo, es poden produir caves de criança elaborats en fusta i obrir un camí més ampli en la gamma de productes.
- El 100% del raïm es recull a mà, i es transporta en caixes foradades de 25 quilos per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui provocar oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor.
- El xarel·lo del nostre Torre Galimany fermenta en botes de roure per espai de cinc mesos fent criança. El macabeu i el chardonnay fermenten en un tanc d'acer inoxidable, i romanen diversos mesos en contacte amb les mares de la fermentació, per augmentar la complexitat i l'estructura.
- Realitzem la primera i la segona fermentació amb els nostres propis llevats seleccionats que donen als caves la personalitat de la casa.
- El tiratge es va fer el març del 2017. Ha passat un procés de criança en ampolla de 30 mesos com a mínim i és un cava Gran Reserva.
- Aquest cava no conté cap licor d'expedició ni s'hi afegeix sucre, de tal manera que podem apreciar els múltiples matisos de la bota i els vins base. És, per tant, un brut nature.

#### COMENTARI DE L'ENÒLEG

Color groc palla intens. Bombolles fines i abundants que formen una mitja corona blanquinosa. Nas bastant aromàtic, predominen la fruita i algunes espècies. Apareixen aromes de fruita tropical com pinya caramel·litzada o coco torrat, però també notes més fresques com poma verda o composta de peres. Totes acompanyades de tocs d'espècies dolces com vainilla, canyella, cardamom i, pel costat més fresc, pebre blanc. Es presenta amb bon cos i una entrada imponent en boca. La bombolla està molt integrada i té una textura untuosa. Podem percebre'l lleugerament càlid, amb tocs de caramel torrat, però amb molt bona acidesa que compensa. Final llarg i persistent.

*Manel Quintana, Director tècnic - Enòleg*

#### RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

La seva complexitat aromàtica el fa ideal per acompanyar un bon pernill de gla! També combina amb un plat de carns amb salsa de castanyes o amb moniatos rostits gràcies al seu toc torrat i a la fruita seca. És un cava que ens recorda la tardor, amb bolets, tòfones i postres especiades com un pastís Tatin després d'una llarga sobretaula. Un foie-gras semicuit o formatges de llet de vaca intensos són bones parelles d'aquest Torre Galimany de llarg record. Sorpren amb: fumats! Formatges, salmó, arengada, sardines...

*Matilde Rinaldis, Sommelier*

#### EQUIP TÈCNIC

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg  
Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg