



# Segura Viudas

## Torre Galimany 2016

### Gran Reserva D.O. CAVA

Torre Galimany es la expresión verdadera de la tierra de Xarel·los. En el año 1998 nació la primera cosecha de esta obra de arte para sentar la base de una nueva generación de cavas de alta expresión y personalidad. Un Xarel·lo fermentado y criado en barrica de roble. El viñedo del que procede este Xarel·lo tiene más de 70 años y gracias a su baja producción y altitud da frutos con buena concentración, pero manteniendo su frescura y con buen potencial de envejecimiento. Es un cava que enamora e intriga a todo el que lo pruebe y busca sorprenderse.



#### COSECHA 2016

La vendimia 2016 ha sido una de las más largas de la última década, con una uva, por lo general, muy sana y de una calidad excelente.

Este 2016 ha seguido la misma pauta que el anterior en cuanto a la sequía, ya que de enero a final de agosto la pluviometría fue de 210 l/m<sup>2</sup> (200 l/m<sup>2</sup> en el 2015).

Gracias a la escasez de lluvias la uva se ha recogido en perfecto estado sanitario. Los vinos se presentan con una gran intensidad aromática y muy sabrosos, la ligera deshidratación que tuvo lugar en los granos de la uva ha traído como consecuencia una mayor concentración de aromas y de sensaciones sabrosas en boca. En general, podemos hablar de una añada muy buena, que dará lugar a unos vinos de gran calidad.

#### PROCESO DE CREACIÓN

- Torre Galimany fue uno de los primeros cavas del mercado con crianza en barrica y sentó las bases para demostrar que de las variedades de uva autóctona como la Xarel·lo se podían obtener cavas de crianza incluyendo la madera en su elaboración y abrir un camino más amplio en su gama de productos.
- El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 Kg para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- El Xarel·lo de nuestro Torre Galimany fue fermentado en barricas de roble y luego ha permanecido allí durante 5 meses haciendo crianza. La Macabeo y el Chardonnay fermentan en tanque de acero inoxidable, y permanecen varios meses en contacto con las lías de la fermentación, para aumentar su complejidad y estructura.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas que dan una personalidad propia a nuestros cavas.
- El tiraje se realizó en marzo del 2017. Ha tenido una crianza en botella de 30 meses como mínimo y es un cava Gran Reserva.
- Para poder apreciar los múltiples matices de la barrica y los vinos base, este cava no lleva ningún licor de expedición ni se le añade azúcar. Es por lo tanto un Brut Nature.

#### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo intenso. Burbujas finas y abundantes que forman una blanquecina media corona. En su nariz bastante aromática predomina la fruta y algunas especias. Aparecen aromas de fruta tropical como piña caramelizada o coco tostado, pero también notas más frescas como manzana verde o compota de peras. Todas ellas acompañadas de toques de especias dulces como vainilla, canela, cardamomo y por el lado más fresco; pimienta blanca. En boca se presenta con buen cuerpo y entrada imponente. Su burbuja está muy integrada y es de textura untuosa. Podemos percibirlo ligeramente cálido, con toques de caramelo tostado, pero con muy buena acidez que compensa. Final largo y persistente.

Manel Quintana, Director Técnico y Enólogo

#### RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Su complejidad aromática lo hace ideal para acompañar con un buen jamón de bellota! También puede acompañar un plato de carnes con salsa de castañas o con boniatos asados gracias a su toque tostado y a frutos secos. Es un cava que nos recuerda al otoño, con sus setas y trufas y postres especiados como una tarta tatin de manzana luego de una larga sobremesa. Foie gras mi-ciut o quesos de leche de vaca intensos son buenas parejas de éste Torre Galimany de largo recuerdo. Sorprende con: ¡Ahumados!! Quesos, salmón, arenque, sardinas...

Matilde Rinaldis, Sumiller

#### DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 12,30% vol.
- Acidez Total 3,60 g/l
- Dosage <3 g/l Sin licor de expedición.
- Crianza en lías: Mínimo 30 meses. Cava Gran Reserva. Tiraje en marzo 2017
- pH: 2,99

#### VARIETADES DE UVA

Viñas viejas de Xarel·lo  
Macabeo  
Chardonnay

#### EQUIPO TÉCNICO

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo  
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo