



Segura Viudas

## Torre Galimany 2013 Gran Reserva D.O. CAVA

TORRE GALIMANY ÉS L'AUTÈNTICA EXPRESSIÓ DE LA NOSTRA TERRA I D'UNA DE LES SEVES VARIETATS ESTRELLA, LA XAREL·LO. L'ANY 1998, VA NÉIXER LA PRIMERA COLLITA D'AQUESTA OBRA D'ART PER ASSENTAR LA BASE D'UNA NOVA GENERACIÓ DE CAVES D'ALTA EXPRESSIÓ I PERSONALITAT. UNA INQUIETUD QUE HAVIA COMENÇAT FEIA ANYS I QUE VA EMPÈNYER L'ENÒLEG DE SEGURA VIUDAS, GABRIEL SUBERVIOLA, A ELABORAR UN XAREL·LO PER A CAVA FERMENTAT I CRIAT EN BARRICA DE ROURE. LA VINYA DE LA QUE PROVÉ AQUEST XAREL·LO TÉ MÉS DE 70 ANYS I GRÀCIES A LA SEVA BAIXA PRODUCCIÓ I ALTITUD, DÓNA FRUITES MOLT MADURES, CONCENTRADES I AMB BON POTENCIAL PER ENVELLIR. ÉS UN CAVA QUE ENAMORA I SEDUEIX TOT AQUELL QUE EL TASTA I BUSCA NOVES EXPERIÈNCIES SENSORIALS.



### COMENTARI SOBRE LA COLLITA:

L'hivern va ser sec (63 l/m<sup>2</sup>), la primavera molt plujosa (307 l/m<sup>2</sup>) i amb temperatures fresques, i l'estiu va ser sec (42 l/m<sup>2</sup>) amb temperatures suaus. Aquestes condicions climatològiques han provocat una maduració lenta del raïm i han endarrerit la data d'inici de la verema.

L'endarreriment és de 10 dies en relació amb l'any 2012.

La verema es va iniciar el dia 2 de setembre amb la varietat macabeu, la varietat xarel·lo va començar a collir-se el dia 11 de setembre i la varietat parellada el dia 23 d'aquest mateix mes.

L'acidesa del raïm s'ha mantingut en un nivell òptim, l'estat sanitari ha estat excel·lent.

La climatologia ha estat el nostre millor aliat durant tot el cicle vegetatiu dels ceps, especialment durant la maduració.

Les temperatures durant aquesta època han estat suaus, amb escassa pluviometria i grans diferències de temperatura entre el dia i la nit.

Aquestes condicions climatològiques han provocat la maduració lenta del raïm i han donat com a resultat una gran concentració de sabor i d'aromes al raïm.

Per tot això, podem assegurar que la de 2013 ha estat una verema fantàstica i excepcional, en què han coincidit una gran quantitat amb una gran qualitat.

### PROCÉS DE CREACIÓ:

- Torre Galimany va ser un dels primers caves del mercat de cria en bóta i va assentar les bases per demostrar que es podien obtenir caves de cria de les varietats de raïm autòctones com la xarel·lo incloent-hi la fusta en la seva elaboració per obrir un camí més ampli en la seva gamma de productes.
- El cupatge d'aquest cava està dominat pel raïm xarel·lo provinent de diferents vinyes d'edats compreses entre 32 i 73 anys. Destaca una vinya, "La Vinya del Corn", amb més de 73 anys ubicada a Sant Joan Samora. Les seves 2 hectàrees s'assenten en un sòl argilós-calcari, d'arrels profundes i bona filtració de l'aigua. Situada a una altura de 280 metres sobre el nivell del mar, queden poques vinyes amb aquestes característiques a la zona, per la qualitat dels fruits que ens dóna cada any.
- El 100% del raïm es recull a mà i es transporta en caixes foradades de 25 kg per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui patir oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor.
- En el cupatge del Torre Galimany intervenen 2 vins xarel·lo, 1 de macabeu i 1 de parellada. Un dels vins del xarel·lo va fermentar en bóta de roure i va romandre a la mateixa bóta durant 5 mesos. L'altre vi de xarel·lo, va fermentar en dipòsit d'acer inoxidable, on va romandre 5 mesos en contacte amb les seves lies.
- Tant el vi de macabeu com el de parellada fermenten en tanc d'inox, i romanen uns quants mesos en contacte amb les lies de la fermentació, per augmentar-ne la complexitat i l'estructura.
- La primera i la segona fermentació es realitzen amb els nostres llevats seleccionats que donen una personalitat pròpia als nostres caves.
- El tiratge es va realitzar els dies 19 i 20 de març de 2014. Ha tingut una cria en ampolla de 30 mesos com a mínim i és un cava Gran Reserva.
- Per poder apreciar els múltiples matisos de la bóta i els vins de base, aquest cava no porta cap licor d'expedició ni sucre afegit. És, per tant, un Brut Nature.



**Segura Viudas**

## *Torre Galimany 2013* Gran Reserva D.O. CAVA



### COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla pà·lid.

Bombolles fines i abundants que formen una mitja corona blanquinosa.

En nas predomina la fruita sobre la fusta. Apareixen aromes de fruita tropical (pinya) i de flors blanques en un fons especiat (vainilla i coco) que aporta la fermentació i la criança del xarel·lo en bóta nova.

En boca mostra un bon cos i una acidesa llarga però saborosa, amb molt bona presència de la fruita i amb un carbònic integrat i cremós.

*Gabriel Suberviola, Enòleg*

### RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Els records a fruits secs i torrats suaus li transmeten un gran caràcter; és idoni per harmonitzar amb aliments fumats com el salmó i l'arengada, així com tòfones, doncs suavitza els seus sabors. És un company indispensable del foie gras i les carns a la barbacoa, ja que té una estructura suficient per equilibrar els sabors intensos.

També intens i perfecte és el maridatge amb els formatges de gran expressió com el Roquefort, la coca del Casar, arrossos d'elaboracions complexes i penill de gla.

*Luis Alberto Gonzàles, Sommelier*

### EQUIP TÈCNIC:

Gabriel Suberviola - Enòleg i Director tècnic de Segura Viudas.

Pedro Hellín - Enòleg i Cap de Laboratori de Segura Viudas.

### VARIETATS DE RAÏM:

Domina el raïm Xarel·lo, amb aportacions de macabeu i parellada, provinents de vinyes velles.

### DADES TÈCNIQUES:

- Alcohol: 12% vol.
- Acidesa Total: 3,60 g/l
- Dosificació: < 3 g/l. Sense licor d'expedició.
- Criança en lies: Mínim 30 mesos Cava Gran Reserva. Tiratge al març 2014.
- pH: 3,09
- Producció: 24.000 ampolles