

CAVA  
**JOVANI**  
DES DE 1999

AMAR BY JOVANI ✦

**Gurada Superior Rserve Brut Nature Organic**

Cierra los ojos e imagínate el frescor del Mediterráneo por la mañana, los aromas del macizo del Garraf a pinos, matojos y hierbas aromáticas, esa suave brisa salina en el rostro... A nosotros, este cava nos transporta directamente ahí. Y es que está elaborado de manera única. Parte de las uvas de Xarel·lo provienen del Garraf donde nuestra madre veraneaba y a nosotros nos llevaban de pequeños a la playa. El vino es fermentado y envejecido previamente en barricas y eso le otorga una complejidad única en aromas. Al abrirlo, se descubren rápidamente las notas frescas y afrutadas y al probarlo, se suman una combinación de tostados, mállicos y cítricos sin perder esa salinidad propia del Xarel·lo del Garraf.

**Nota de cata**

Brillante con reflejos verdosos. Burbuja abundante y fina. Lo primero que se percibe es el frescor y la salinidad que sazonan las notas a flores blancas y manzana verde crujiente. Y poco a poco, aparecen la vainilla y los frutos secos tostados. En boca es amplio, untuoso y muy marino. extrema.

**Aromas**



**Viñedos**

La nota diferencial la proporciona el Xarel·lo con el que realizamos el cupaje. Se cultiva en las montañas del Macizo del Garraf y fermenta y envejece en barrica. El resto de variedades, Macabeu y Parellada, provienen de nuestros viñedos ecológicos. Vinificaciones por separado y ensamblaje antes de la segunda fermentación en botella. Frescura única.

**Premios**

9,64 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2023

ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



*Cavas de lleguies críaves  
Sermans Jovani*

JOVANI VINS SA

Les Conilleres 1 - 08732 Catellví de la Marca - Barcelona  
www.cavajovani.com - hola@jovainvins.com - 93 891 97 35