
Germán Gilabert

El Edén

*Ecológico
Cava Brut Nature
Chardonnay*



DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Cava
CLIMA:	Mediterráneo
LOCALIDAD:	Santa Fe del Penedés
UVA (S):	100% Chardonnay
SUELO (S):	Arena y Piedra caliza
ALTITUD:	300 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25 - 30 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Ecológica
PODA:	Vaso
PRODUCCIÓN:	2000 cajas



El cava es el vino espumoso más famoso en España. Con el fin de ser llamado Cava, el vino tiene que estar elaborado por el método de Champaña o método tradicional, donde la fermentación secundaria ocurre en la botella. El 95% de la producción del Cava se centra alrededor de la zona del Penedés de Cataluña, una zona situada justo al suroeste de Barcelona. Considerada la bebida de elección en los bares de tapas de Barcelona. Las uvas utilizadas para el German Gilabert El Edén provienen del Alt Penedès, donde se encuentran las mayores parcelas de elevación en la región. Solo se utilizan uvas Chardonnay. El vino se embotella sin azúcar añadido o Brut Nature.

German Gilabert El Edén es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con un viticultor, que tiene raíces profundas y un profundo conocimiento de la producción de cava. **Vinificación:** Fermentado en depósitos de acero inoxidable; Vino base descansa sobre lías durante 45 días; Segunda fermentación en la botella por el método Champenoise; Criado en las lías durante 12 meses antes del degüelle. Embotellada sin dosificación.

Carácter: fresco, burbuja fina, de cítricos, de minerales, de cuerpo medio, elegante, concentrado, seco y largo.

Gastronomía: Mariscos, atún, alimentos asiáticos, bacalao, jamón, croquetas.