

## AT ROCA RESERVA 2016

Les 32 parcel·les de les quals prové el raïm d'aquest vi és un mosaic expressiu de la singularitat de les diferents subzones del Penedès i en conseqüència, de les varietats pertinents de cada zona.

**Clàssic Penedès:** Mètode Tradicional

**Tipus:** Reserva-Extra Brut

**Criança:** Mínim 20 mesos en ampolla

**Anyada:** 2016

**Varietats:** 50% Macabeu, 30% Xarel·lo i 20% Parellada

**Viticultura:** Viticultura ecològica de vinyes de més 30 anys

### Analítica

**Alcohol:** 12% Vol   **A.T.:** 6 g/L   **A.V.:** 0,18 g/L   **Sucres:** 4 g/L

**Viticultura** Mosaic de 32 parcel·les que expressen la heterogeneïtat i singularitat de les diferents subzones del Penedès a través de les tres grans varietats de la zona.

- Macabeu comprès en 14 parcel·les que sumen 16,5 ha entre les subzones Costers de l'Ordal i Massís del Garraf, de 320 a 420 metres d'alçada sobre sòls calcaris, graves i nòduls de calitx.
- Xarel·lo comprès en 6 parcel·les que sumen 10,2 ha entre les subzones Conca de l'Anoia i Conca del Foix, de 220 a 340 metres d'alçada sobre argiles calcàries i còdols.
- Parellada procedent de 4 parcel·les que sumen 6,4 ha a la Serra d'Ancosa dins el terme de La Llacuna, dels 580 a 670 metres d'alçada sobre arenites silíciques.

**Nota de tast:** A primera vista presenta un aspecte net i brillant, de color groc pàl·lid amb reflexes d'or nou. Bombolla fina i persistent d'evolució mitjana amb abundant formació de rosaris i corona. A la primera impressió olfactiva és net, franc i elegant. En segona impressió dominen les aromes afruitades on hi destaquen les notes poma reineta, pera i fonoll sobre un fons de pastisseria i brioix.

En boca és molt afruitat i es mostra fi i elegant, amb el carbònic cremós i molt ben integrat. Destaca la fruita blanca fresca sobre un fons de lies fines i pastisseria.

En conjunt es mostra fresc, elegant i persistent.

