

“La expresión del frescor como una manera de entender el cava”

Familia Pujol-Busquets

MIRGIN
Reserva



Ficha técnica

Tipo de cava	Brut Nature Guarda Superior / Ecológico de añada
Elaborador Integral	100% prensado y vinificado en la propiedad
Disponible en	375 ml - 750 ml - 1500 ml (Magnum) - 3000 ml (Jeroboam)
Variedades	Pansa Blanca (Xarel·lo) - Macabeu - Parellada
Añada	2021
Fermentación	Inoxidable
Crianza	35 meses
Grado alcohólico	12% vol.
Azúcar residual	0 g/l
Tipo de suelo	Sauló (granito descompuesto, textura franco-arenosa)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sudeste
Pluviometría	550 mm/año



Elaboración

Vendimia manual de uvas ecológicas y realizada en cajas pequeñas, buscando el punto óptimo de maduración para cada una de las variedades con el fin de obtener un vino base con frescor capaz de envejecer noblemente. Elaboración estricta en blanco. Después de un prensado ligero para extraer el mosto flor, éste fermenta de forma separada para cada una de las variedades. Se aplica de manera rigurosa el método tradicional de elaboración y hace una crianza de mínimo 35 meses. Sale a la venta sin licor de expedición (Brut Nature), con la fecha de degüelle y meses de crianza exactos en la botella.

Añada 2021

Una añada marcada por la sequía, tanto durante el período vegetativo como durante la vendimia. La baja pluviometría en nuestra zona ha supuesto una reducción significativa de la producción de uva y una maduración avanzada para las variedades tempranas. Las temperaturas frescas de mediados de septiembre han provocado una parada positiva en la maduración de las variedades tardías. Como resultado de las condiciones descritas, hablamos de una cosecha con una sanidad impecable, concentrada, con buen grado y buena acidez. Una añada con producción limitada de vinos blancos de calidad excepcional y tintos bien equilibrados.

Nota de cata

Vista - Burbuja fina y color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz - Aromas de fruta blanca con delicadas notas de cítricos y almendras verdes.

Boca - Ligero y fresco paso por boca, claro recuerdo de los aromas de fruta blanca. Fruto del envejecimiento sobre lías, percibimos notas de pastelería, una burbuja bien integrada y un post gusto delicado.

Menciones y premios

Añada 2021: • **Guía Peñín 2026** - 93/100

Añada 2020: • **Guía Peñín 2025** - 92/100
• **Bacchus 2024** - 91/100
• **Guía Proensa 2025** - 91/100
• **Vinous 2024** - 90/100