

“Cava que captura el carácter mediterráneo de la Serra de Mar”

Familia Pujol-Busquets

LAIETÀ

Gran Reserva



Ficha técnica

Tipo de cava	Brut Nature Gran Reserva / Ecológico de añada
Elaborador Integral	100% prensado y vinificado en la propiedad
Disponible en	375 ml - 750 ml - 1500 ml (Magnum)
Variedades	Pansa Blanca (Xarel·lo) - Chardonnay - Pinot Noir
Añada	2021
Fermentación	Inoxidable
Crianza	44 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

Cava procedente de uvas ecológicas embotellado en botella especial para acentuar el factor diferencial e identificar su origen, representado por un coupage muy internacional que lo dota de estructura, aroma y sabor mucho más marcados. La vendimia se realiza manualmente seleccionando las mejores uvas para la elaboración de cava. Se extrae de manera muy suave el mosto flor para evitar la obtención de color del Pinot Noir y la fermentación se realiza a 15°C de forma separada para cada variedad. Con la aplicación estricta del método tradicional y un mínimo de crianza con las lías de 44 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 - Color amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz - Aromas de fruta blanca con un trasfondo de flores y almendras.

Boca - Untuoso, seco y afrutado. Burbuja fina con un paso elegante por boca; cava bien estructurado sin perder frescura con un post gusto persistente y muy sabroso.

Menciones y premios

- Añada 2020:
- Guía Peñín 2026 - 92/100
- Añada 2019:
- Tim Atkin MW by Tom Hewson 2025 - 93/100 (Premium Catalan Sparkling Wine of the Year)
 - Guía Peñín 2025 - 94/100
 - Guía Vivir el Vino 2024 - 94/100
 - Hudin 2023 - 95/100
 - Wine Enthusiast 2024 - 94/100 (Editor's Choice)
 - Vinous 2024 - 91/100