

# Alta Alella 10 Brut Nature Gran Reserva 2012

Ramon Roset  
Sommelier

PVP  
**120 €**

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color daurat intens amb reflexos verdosos.  
Net i brillant.

### NAS

En nas desprèn aromes molt varietales, de pinya caramel·litzada acompanyades de notes d'evolució, d'avellanes torrades que van deixant pas, a poc a poc, a notes de compota de poma, brioxeria i records de mel, embolcallades per aromes de flors blanques.

### BOCA

L'entrada en boca és delicada, amb un carbònic finíssim i molt ben integrat que fon només entrar en contacte amb la llengua atorgant-hi untuositat. Una acidesa viva i ben present proporciona frescor, dona tensió i equilibra el conjunt gustatiu, evitant que durant pas de boca resulti pesant. L'acidesa en forma la personalitat. Ampli en el seu recorregut, hi podem apreciar el conjunt gustatiu que ja intuïem en la fase nasal, de fruites caramel·litzades, espècies dolces, notes torrades i un punt salí. Té un final llarg i persistent.

## ELABORACIÓ

S'elabora el vi base amb el most flor de raïms veremats amb una acidesa natural màlica elevada que es fermenta en botes de roure francès Allier de segon any. Després d'una curta criança en les botes es fa el tiratge i posteriorment s'hi aporta una criança sobre lies mínima de deu anys. Al degollat no se afegeix cap mena de li-d'expedició

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2012

**Varietats:** 100% chardonnay

**Grau alcohòlic:** 12% vol

**Ampolles elaborades:** 600 ampolles

**Agricultura ecològica certificada**

**DO Cava**



GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella  
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51  
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)



## Alta Alella

Des dels seus inicis el celler Alta Alella s'ha distingit per elaborar amb precisió vins escumosos de qualitat, ecològics i capaços d'expressar el seu terrer. Fidel a la denominació d'origen Cava, la seva finca Vallcirera compta amb el reconeixement de Paratge Qualificat, cosa que li permet elaborar amb els raïms d'aquesta finca caves dins la categoria més *premium* del cava. També disposen del segell de qualitat Elaborador Integral de la DO Cava, que reconeix els productors que elaboren els vins al 100% a la propietat.



**Mireia Pujol-Busquets**  
(Alta Alella)  
**i Luca Marongiu**  
(Allium)



## ALTRES CAVES DE LLARGA CRIANÇA ELABORATS EN TERRITORI DO ALELLA



**Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+ 2005 - Gran Reserva**  
Alta Alella  
DO Cava  
Varietats: 60% pansa blanca, 40% chardonnay  
Criança: un mínim de 156 mesos  
PVP: 90 euros



**Titiana Montalegre Titiana**  
DO Cava  
Varietats: 70% chardonnay, 30% pinot noir  
Criança: 108 mesos  
PVP: 2790 euros



**Blanc Brut Nature 2004 Alella Vinícola**  
DO Alella  
Varietats: pansa blanca  
Criança: un mínim de 180 mesos  
PVP: 34,50 euros

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Allium

Camí Ral de la Mercè, 504 - Mataró, Maresme  
644 55 50 10 - [restaurantallium.com](http://restaurantallium.com)



L'Allium és un petit restaurant que proposa una carta molt dinàmica formada per plats elaborats amb productes de temporada, amb un estil de cuina d'autor, honesta i ben elaborada que vol arribar a tots els públics. Disposa d'una carta de vins molt ben triats amb una aposta ferma dels vins de proximitat i algunes propostes valentes.

### Plat cuinat pel xef Luca Marongiu

L'enorme personalitat del cava que tastàvem ens va fer triar diferents plats de la carta de l'Allium. De tots, el que va fer millor parella amb l'Alta Alella 10 va ser l'ou escalfat a baixa temperatura acompanyat de bolets de temporada dins una escuma de patata amb all escalivat. Un plat deliciós que proposa un joc de textures amb la líquida del rovell d'ou, la suau i cremosa de l'escuma de patata i la sòlida dels bolets amb tot el conjunt perfumat de manera subtil i delicada per l'all escalivat. Perfecta combinació de gustos en què totes les elaboracions tenen el seu protagonisme, però cap destaca per damunt de les altres. Acompanyant-lo del cava es va definir de seguida un maridatge d'afinitat en què els ingredients del plat potenciaven l'acidesa del cava atorgant-hi un nou matís al mateix temps que el cava netejava bé la boca i potenciava encara més l'equilibri gustatiu del plat.



# JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60 - ALELLA - 08328  
[cellerjordana@hotmail.com](mailto:cellerjordana@hotmail.com)  
Tel. 93 180 66 78

## VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres  
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge  
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte  
Dimarts tancat

