



LARUS

BRUT NATURE · RESERVA
ORGÁNICO

De vez en cuando nuestros antepasados descubrían en el cielo algún pájaro extraño que nunca habían visto. Hoy, los nombres de esas aves inspiran esta colección de maravillosas rarezas.

Rara Avis, cavas de parajes singulares donde el entorno, el viñedo y la viticultura se alían para ofrecer unas condiciones únicas.





RARA AVIS COL·LECCIÓ LARUS

Brut Nature · Reserva · Orgánico

Larus es el nombre que la ciencia da a la familia de las gaviotas. Son aves de gran gentileza y de espíritu Mediterráneo, como este ensamblaje que combina la finura de Pinot Noir, y la potencia del Xarel·lo para mostrar un carácter auténtico y distintivo.

ORIGEN

Larus se elabora con dos viñedos insígnia de la casa: Mas Moió, de Pinot Noir, y el viñedo de La Font, de Xarel·lo.

El viñedo en Mas Moió es ecológico desde su nacimiento, del año 1993. Sus cepas estan orientadas de Norte a Sur, para evitar que la uva reciba el impacto directo del sol y así poder garantizar una maduración lenta.



MAS MOIÓ

Formación
Emparrado

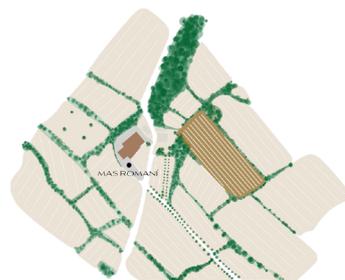
Orientación de las cepas
Norte a Sur

El viñedo de la Font, plantado el 1989, recibe este nombre por el antiguo manantial de agua que recorría el viñedo y, a día de hoy, con producciones muy bajas pero de alta calidad, nos ofrece un Xarel·lo vigoroso y de aromas intensos.

VIÑEDO DE
LA FONT

Formación
Emparrado

Orientación de las cepas
Este a Oeste



ELABORACIÓN

El Pinot Noir se cosecha a mano y es un prensado directo, para no quitarle el color y elaborar así este blanc de noir. Método tradicional, segunda fermentación en botella.

Reserva, crianza mínima de 24 meses sobre las lías.

SENSACIONES

En nariz: Aromas intensos de fruta blanca madura.

En boca: Paladar estructurado y cremoso combina las notas de frutos rojos y melocotón sobre un fondo de pastelería fina.

MARIDAJE

Ideal con platos de marisco, atún o salmón, también combina perfectamente con patés, quesos curados y carnes blancas guisadas o asadas.

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label, ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Denominación	DO Cava
Variedad	Pinot Noir 50% Xarel·lo 50%
Zona de cultivo	Viñedo Mas Moió Viñedo La Font
Altitud	más de 250 metros
Grado alcohólico	12%
Crianza	Reserva. 24 meses sobre las lías
Temperatura de servicio	6°C
Acidez total	6 g/L (ácido tartárico)
Ph	3
Dosage	Sin azúcares añadidos
SO₂	53 mg/L Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L
Presión	5 bar

PREMIOS RARA AVIS LARUS

Año 2023



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
Sakura Wine Awards



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Rara Avis Larus. Medalla de Plata
Mundus Vini - Grand International Wine Award



Rara Avis Larus. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards



Rara Avis Larus. Medalla de Bronce
International Wine Challenge

Año 2022



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
Decanter World Wine Awards



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
The Champagne & Sparkling Wine World Championships



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition

Año 2021



Rara Avis Larus. Medalla de Oro
International Wine & Spirits Awards