



TERRIT

BRUT NATURE · RESERVA
ORGÀNIC

De tant en tant, els nostres avantpassats descobrien al cel algun ocell estrany que no havien vist mai. Avui, els noms d'aquelles aus inspiren aquesta col·lecció de meravelloses rareses.

Rara Avis, Caves de paratges singulars on l'entorn, la vinya i la viticultura s'alien per oferir unes condicions úniques.

Perquè la natura és generosa amb qui sap copsar les seves meravelles. De vegades són ocultes, però sovint es tracta d'aprendre a mirar d'una altra manera.



CAVA
FERMENTAT EN BARRICA

TERRIT
XAREL·LO

U MÉS U



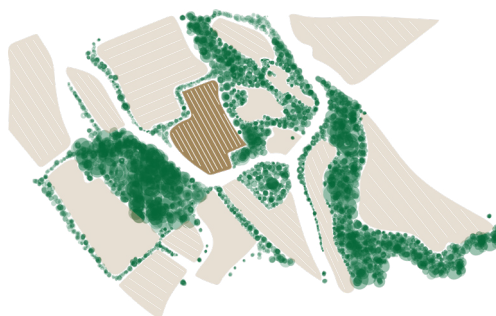
RARA AVIS COL·LECCIÓ TERRIT

Brut Nature · Reserva · Orgànic

“Volta el món i torna al born”: explora, descobreix i retorna al lloc on pertany. Com el Territ, au migratòria que cada primavera torna al Penedès, on neix el Xarel·lo, la nostra varietat més emblemàtica. Territ és el símbol d'un cava robust, intens i de personalitat indòmita.

ORIGEN

El Territ s'elabora amb el Xarel·lo de la Vinya Cal Perico. Situada a Font-Rubí, a una altitud superior a 300 metres on el tipus de sol és argilo calcàri.



CAL PERICO

Pluviometria mitjana anual

Entre 500 i 600 l/m²

Formació
Emparrat

Orientació dels ceps
Est a Oest

ELABORACIÓ

El most realitza la primera fermentació en berriques noves de 300l de roure francès, lo que li aporta notes de vainilla i torrats, a més d'una excepcional cremositat en boca. Un cop acabada la primera fermentació, es manté en repòs en les berriques i en contacte amb les mares durant 6 mesos.

Com marca el mètode tradicional, realitza la segona fermentació en l'ampolla.

Reserva, criança mínima de 24 mesos sobre les mares.

SENSACIONS

En nas: Aromes intenses de cítrics i poma madura.

En boca: Fresc i al mateix temps estructurat amb elegants notes de fumats i làctics.

MARIDATGE

Excel·lent amb risotto i arròs mariner, fumats, peix gras, carns blanques i foie.

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Implementar una agricultura sostenible és la nostra responsabilitat i, per aquest motiu, des del 2018 el 100% dels nostres vins i caves tenen el certificat ecològic per la CCPAE (Certificat de l'Unió Europea).



Estem certificats com a vegans per V-Label (European vegetarian Union), ja que en el nostre celler no s'utilitza cap producte d'origen animal.



Certificats per la Wineries for Climate Protection. Abastir-nos d'energia renovable, ser eficients amb els nostres recursos i cuidar la nostra terra forma part dels nostres valors com a Celler.

Denominació	DO Cava
Varietat	Xarel·lo 100%
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Vinya	Vinya Cal Perico
Altitud	300 metres
Grau alcohòlic	12%
Criança	Reserva 24 mesos sobre les mares
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Dosage	Sense sucre afegit
SO ₂	55 mg/L Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L
Pressió	5,5 bar

PREMIS RARA AVIS TERRIT

Any 2022



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Rara Avis Territ. Medalla de Bronze
Decanter World Wine Awards

Any 2021



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
International Wine & Spirits Awards



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Rara Avis Territ. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Any 2020



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
International Wine & Spirits Awards

Any 2019



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Concurso Internacional de Vinos Ecológicos

Any 2018



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition