



TERRIT
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.

Por qué la naturaleza es generosa con quien sabe apreciar sus maravillas. A veces, están ocultas, pero a menudo se trata de aprender a mirar de otra forma.



CAVA
FERMENTAT EN BARRICA

TERRIT
XAREL·LO

U · MÉS · U



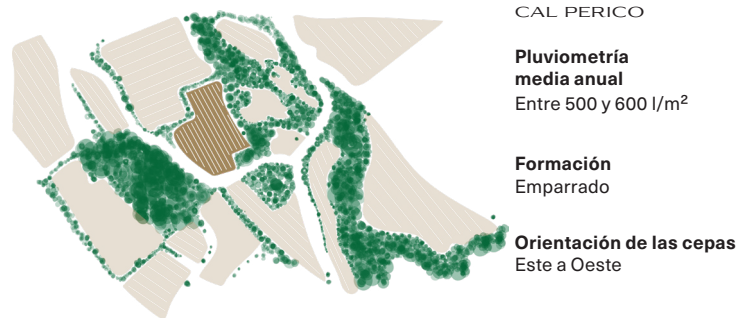
RARA AVIS COL·LECCIÓ TERRIT

Brut Nature · Reserva · Orgánico

Explora y descubre el mundo, pero siempre vuelve al lugar al que perteneces. Como Territ, ave migratoria que cada primavera vuelve al Penedés, donde nace el Xarel·lo, nuestra variedad más emblemática. Territ es el símbolo de un cava robusto, intenso y de personalidad indómita.

ORIGEN

Territ se elabora con el xarel·lo del viñedo Cal Perico. Situado en Font·rubí, a una altitud superior de 250 metros donde el suelo es arcillo calcáreo.



ELABORACIÓN

El mosto realiza la primera fermentación en barricas nuevas de 300l de roble francés. Este contribuye a las notas de vainilla, y a una excepcional cremosidad en boca. Una vez finalizada la primera fermentación, se deja reposar en las barricas y así, estar en contacto con las lías durante 6 meses.

Método tradicional. Primera fermentación en bodega y la segunda fermentación en botella.

Reserva, crianza mínima de 24 meses sobre las lías.

SENSACIONES

En nariz: Aromas intensos de cítricos y manzana madura.

En boca: Fresco y al mismo tiempo estructurado con elegantes notas de ahumados y lácteos.

MARIDAJE

Excelente con risotto y arroz marinero, ahumados, pescado graso, carnes blancas y foie.

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	Xarel·lo 100%
Zona de cultivo	Font·rubí (Alt Penedés)
Viñedo	Viñedo Cal Perico
Altitud	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	No dosage
SO₂	55 mg/L Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L
Presión	5,5 bar

PREMIOS RARA AVIS TERRIT

Año 2023



Rara Avis Territ. Medalla de Oro
Berliner Wine Trophy



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



Rara Avis Territ. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Año 2022



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



Rara Avis Territ. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards

Año 2021



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



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



Rara Avis Territ. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Año 2020



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

Año 2019



Rara Avis Territ. Medalla de Oro
Concurso Internacional de Vinos Ecológicos

Año 2018



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