



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.



CAVA
FERMENTAT EN BARRICA

TERRIT
XAREL·LO

U · MÉS · U



RARA AVIS COL·LECCIÓ

TERRIT

DO CAVA · 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 argil·lós calcàri.



CAL PERICO

Any de plantació
1989

Rendiment
6.500 kg/ha

Collita
Manual

Formació
Emparrat

ZONA: Comtats de Barcelona | **SUBZONA:** Valls d'Anoia-Foix

Anyada	2021
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. De 24 a 36 mesos.
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Dosage	Sense sucre afegit
SO ₂	55 mg/L <i>Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L</i>
Pressió	5,5 bar

Lleuger

Cremositat

● Criança

● Criança

● Complexitat

● Complexitat

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

ELABORACIÓ

El premsat del raïm es realitza a 15°C per preservar les aromes i evitar l'extracció de polifenols. Es realitza un premsat suau per aconseguir més nitidesa i frescor. El most es desfanga i es sembra. Just després de l'inici de la fermentació, el most es trasbalsa a les barriques de primer i segon any de 300 L. de roure francès on completarà la fermentació i realitzarà un repòs d'entre 2 i 4 mesos en contacte amb les mares. Aquesta criança li aporta notes de vainilla i torrats, a més d'una excepcional cremositat en boca.

El cava s'elabora mitjançant el mètode tradicional, segona fermentació en ampolla. Reserva, criança mínima de 24 mesos sobre les mares.

SENSACIONS

En nas: Aromes elegants i ben definides, marcades per la fermentació en barrica. Destaquen les notes de torrats fins, com l'avellana i el pa torrat, acompanyades de records de brioix i mantega fresca. En segon pla apareix la fruita d'os madura, com l'albercoc, que aporta calidesa i equilibri. Un nas complex i delicat que evoluciona a la copa amb subtilesa.

En boca: Entrada fresca i precisa, amb una bombolla fina i ben integrada. La textura és cremosa, amb una bona estructura i volum, resultat del treball amb les lies i la fermentació en fusta.

MARIDATGE

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

PREMIS RARA AVIS TERRIT

Any 2026



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Tim Atkin. 94 punts. Premi especial - DO Cava.

Any 2025



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Champagne & Sparkling Wine World Championships

Any 2024



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Tim Atkin. 91 punts.

Any 2023



Rara Avis Territ. Medalla d'Or
Berliner Wine Trophy



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

Any 2022



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

Any 2021



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



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

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