

Naveran Perles Blanques Brut Selecció

D.O. CAVA



Perles Blanques
*es un cava de parcela
que expresa con finura
el paisaje de la finca
Naveran.*



Añada
2023

Variedades
60% Pinot Noir
(blanc de noirs)
40% Chardonnay

Crianza
Más de 24 meses

Azúcar
4 g/l

Grado alcohólico
12,5% vol.



Naveran, finca y territorio

Naveran es una finca histórica del Penedès, establecida en Can Parellada en 1889, en el entorno de Torrelavit, dentro de la Depresión del Penedès. Con 40 hectáreas de viñedo propio, la finca configura un mosaico de lomas, terrazas y fondos de valle sobre suelos de margas y arcillas calcáreas. Este paisaje vitícola, influido por el macizo del Garraf y Montserrat, favorece maduraciones equilibradas y da lugar a vinos tensos, elegantes y de gran frescura natural.

Filosofía

El proyecto Naveran tiene una mirada profundamente vinculada al espíritu del Modernismo catalán: una forma de entender el vino desde el equilibrio entre naturaleza, sensibilidad y técnica. Esta filosofía se traduce hoy en una viticultura ecológica centrada en el viñedo propio, en una elaboración precisa y artesanal, y en vinos y cavas que expresan con fidelidad el paisaje del Penedès.

2023

El 2023 continuó bajo la influencia de un clima seco y cálido, con una vendimia especialmente temprana y una pluviometría muy por debajo de la media. Las altas temperaturas y el estrés hídrico redujeron significativamente la producción, pero dieron lugar a uvas pequeñas y concentradas, con azúcares elevados y una gran intensidad aromática. A pesar de la baja cosecha, los vinos muestran carácter, estructura y una marcada expresividad, reflejando las condiciones del año.

Origen y viñedo

Perles Blanques es un cava de parcela que refleja la diversidad del paisaje de la finca. El Pinot Noir procede del viñedo del Torrent, plantado en el año 2000 en una zona llana con suelos más profundos y frescos que favorecen una expresión delicada y sutil de la uva. El Chardonnay proviene del viñedo del Gallego, plantado en 2001, situado en una posición ligeramente más elevada con predominio de piedra calcárea, aportando estructura, tensión y precisión al conjunto.

Vendimia y elaboración

La vendimia se realiza con una selección muy cuidadosa en el viñedo. La elaboración busca una extracción mínima, trabajando principalmente con el primer mosto y con un rendimiento aproximado del 40%.

Una parte del Chardonnay fermenta parcialmente y realiza crianza en barricas de roble de 300 y 500 litros durante aproximadamente tres meses, aportando complejidad y relieve sin desdibujar el perfil del vino. Tras el ensamblaje, el vino base realiza la segunda fermentación

en botella y **una crianza de más de 24 meses sobre lías**, que afina la textura, integra la burbuja y aporta complejidad al conjunto.

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante. **En nariz aparecen aromas de fruta blanca fresca con matices cítricos** y un fondo balsámico con notas características de regaliz. **En boca muestra una burbuja fina y elegante**, con una entrada viva que evoluciona hacia una textura cremosa. **La acidez aporta tensión** y alarga el recorrido del vino hasta un **final largo, fresco y de clara vocación gastronómica**.



Naveran

Sant Martí Sadevesa
Carretera Vilafranca-Igualada
Km 25,1 (C-15)
08775 | Torrelavit (Barcelona)
España

+34 93 874 35 11 | www.naveran.com
comercial@naveran.com

NAVERAN
EST. 1889