

Naveran Perles Blanques Brut Selecció

D.O. CAVA



Perles Blanques
*és un cava de parcel·la
que expressa amb finor
el paisatge de la finca
Naveran.*



Anyada
2023

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

Criança
Més de 24 mesos

Sucres
4 g/l

Grau alcohòlic
12,5% vol.



Naveran, finca i territori

Naveran és una finca històrica del Penedès establerta a Can Parellada l'any 1889, a l'entorn de Torrelavit, dins la Depressió del Penedès. Amb 40 hectàrees de vinya pròpia, la finca configura un mosaic de carenes, terrasses i fons de vall sobre sòls de margues i argiles calcàries. Aquest paisatge vitícola, influït pel massís del Garraf i per Montserrat, afavoreix maduracions equilibrades i dona lloc a vins tensos, elegants i de gran frescor natural.

Filosofia

El projecte Naveran té una mirada profundament vinculada a l'esperit del Modernisme català: una manera d'entendre el vi des de l'equilibri entre natura, sensibilitat i tècnica. Aquesta filosofia es tradueix avui en una viticultura ecològica centrada en la vinya pròpia, en una elaboració precisa i artesanal, i en vins i caves que expressen amb fidelitat el paisatge del Penedès.

2023

El 2023 va continuar sota la influència d'un clima sec i càlid, amb una verema especialment primerenca i una pluviometria molt per sota de la mitjana. Les altes temperatures i l'estrès hídric van reduir significativament la producció, però van donar lloc a raïms petits i concentrats, amb sucres elevats i una gran intensitat aromàtica. Malgrat la baixa collita, els vins mostren caràcter, estructura i una expressivitat marcada, reflectint les condicions de l'any.

Origen i vinya

Perles Blanques és un cava de parcel·la que reflecteix la diversitat del paisatge de la finca. El Pinot Noir procedeix de la vinya del Torrent, plantada l'any 2000 en una zona plana amb sòls més profunds i frescos que afavoreixen una expressió delicada i subtil del raïm. El Chardonnay prové de la vinya del Gallego, plantada el 2001, situada en una posició lleugerament més elevada amb predomini de pedra calcària, aportant estructura, tensió i precisió al conjunt.

Verema i elaboració

La verema es realitza amb una selecció molt curosa a la vinya. L'elaboració busca una extracció mínima, treballant principalment amb el primer most i amb un rendiment aproximat del 40%. Una part del Chardonnay fermenta parcialment i es cria en botes de roure de 300 i 500 litres durant aproximadament tres mesos, aportant complexitat i relleu sense desdibuixar el perfil del vi. Després del cupatge, el vi base realitza la segona fermentació en ampolla i una criança de més

de 24 mesos sobre mares, que afina la textura, integra la bombolla i dona complexitat al conjunt.

Nota de tast

Color groc pàl·lid brillant. **Al nas apareixen aromes de fruita blanca fresca amb matisos cítrics** i un fons balsàmic amb notes característiques de regalèsia. **En boca mostra una bombolla fina i elegant**, amb una entrada viva que evoluciona cap a una textura cremosa. **L'acidesa aporta tensió i allarga el recorregut del vi fins a un final llarg, fresc i de clara vocació gastronòmica.**



Naveran

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

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

NAVERAN
EST. 1889