

Naveran Perles Roses Brut Rosé

D.O. CAVA



Perles Roses
*és un cava de parcel·la
que reflecteix la part
més alta i mineral
del paisatge de la finca.*



Anyada
2022

Varietats
100% Pinot Noir

Criança
Més de 30 mesos

Sucre
4,5 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.

2022

L'anyada 2022 al Penedès va estar marcada per una sequera persistent i episodis de calor extrema al llarg de tot el cicle vegetatiu. Aquestes condicions van provocar una clara reducció de la producció, amb rendiments baixos però amb una excel·lent sanitat del raïm. La manca d'aigua va limitar el desenvolupament de la vinya, afavorint una major concentració i una notable intensitat aromàtica, amb vins equilibrats, frescos i amb bona acidesa, ideals per a l'elaboració de caves de qualitat.

Origen i vinya

Perles Roses és un cava de paratge i de parcel·la elaborat íntegrament amb Pinot Noir procedent de la vinya de la Carena, plantada l'any 2007, situada a la part més alta de la finca. Aquesta parcel·la presenta sòls antics i profunds, amb una presència notable de pedra calcària, i una exposició oberta i ventilada que afavoreix una maduració lenta i equilibrada del raïm. En aquest entorn, la Pinot Noir desenvolupa una expressió especialment precisa de fruita, una marcada tensió mineral, i una notable capacitat d'envelliment, mantenint alhora frescor i definició.

Verema i elaboració

La verema es realitza amb una selecció molt curosa a la vinya. La Pinot Noir es premsa suaument i el most fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura, preservant la frescor i la definició aromàtica del vi base. Després del tiratge, el cava realitza la segona fermentació en ampolla i **una criança de més de 30 mesos sobre mares**, que afina la textura, integra la bombolla i aporta complexitat al conjunt.

Nota de tast

Color rosat pàl·lid. **Al nas destaca una expressió clara de fruita vermella fresca, amb un punt golós** i matisos herbacis que s'entrellacen amb un registre balsàmic molt característic de regalèssia negra. **En boca és cremós, amb una bombolla fina i completament integrada.** L'acidesa està ben definida i allarga el vi fins a un final elegant, persistent 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

