

Naveran Perles Roses Brut Rosé

D.O. CAVA



Perles Roses
*es un cava de parcela
que refleja la parte
más alta y mineral
del paisaje de la finca.*



Añada
2022

Variedades
100% Pinot Noir

Crianza
Más de 30 meses

Azúcar
4,5 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.

2022

La añada 2022 en el Penedès estuvo marcada por una sequía persistente y episodios de calor extrema a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Estas condiciones provocaron una clara reducción de la producción, con rendimientos bajos pero con una excelente sanidad de la uva. La falta de agua limitó el desarrollo de la vida, favoreciendo una mayor concentración y una notable intensidad aromática, con vinos equilibrados, frescos y con buena acidez, ideales para la elaboración de cavas de calidad.

Origen y viñedo

Perles Roses es un cava de paraje y de parcela elaborado íntegramente con Pinot Noir procedente del viñedo de la Carena, plantado en 2007 y situado en la parte más elevada de la finca. Esta parcela presenta suelos antiguos y profundos, con una notable presencia de piedra calcárea, y una exposición abierta y ventilada que favorece una maduración lenta y equilibrada de la uva. En este entorno, la Pinot Noir desarrolla una expresión especialmente precisa de la fruta, una marcada tensión mineral y una notable capacidad de envejecimiento, manteniendo al mismo tiempo frescura y definición.

Vendimia y elaboración

La vendimia se realiza con una selección muy cuidadosa en el viñedo. La Pinot Noir se prensa suavemente y el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, preservando la frescura y la definición aromática del vino base. Tras el tiraje, el cava realiza la segunda fermentación en botella y **una crianza de más de 30 meses sobre lías**, que afina la textura, integra la burbuja y aporta complejidad al conjunto.

Nota de cata

Color rosado pálido. **En nariz destaca una expresión clara de fruta roja fresca, con un punto goloso** y matices herbáceos que se entrelazan con **un registro balsámico** muy característico **de regaliz negro**. **En boca es cremoso, con una burbuja fina y completamente integrada**. La acidez está bien definida y alarga el recorrido del vino **hasta un final elegante, persistente 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