



CONDE DE VALICOURT

CAVA | 1940

Un cava de  
calidad para  
todos los bolsillos



Somos la cava más pequeña y personal de Sant Sadurní d'Anoia, la cuna del cava, gestionada hoy por la 3ª generación de elaboradores de cava. Nuestro reducido tamaño nos permite conservar la esencia de nuestros orígenes: no trabajamos con la gran distribución ni nos encontrarán en grandes superficies.

Nos mantenemos fieles al más puro método tradicional artesano: desde el removido manual de las botellas 1/8 de vuelta diario, al degüelle sin alterar la temperatura de la botella o el respeto absoluto por los tiempos de crianza, entre otros valores añadidos que hacen de nuestros cavas algo único y diferente. Para mantener nuestra calidad, hemos limitado voluntariamente la producción a 65.000 botellas/año. El resultado: cavas de alta gama, elegantes, sofisticados, 100% naturales y exentos de químicas innecesarias, con el carbónico perfectamente integrado y con todos los matices que su crianza les otorga. En definitiva, cavas en estado puro.

ORO entre los 50 mejores cavas del mundo 2013, by WINE PLEASURES

#### CARACTERÍSTICAS

**Tipo de vino:** Cava brut nature, sin adición de azúcar en el degüelle.

**Variedades:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada, autóctonas del Penedès.

**1ª fermentación:** controlada a 13-15°, en depósito de acero inox.

**2ª fermentación:** en botella, en posición horizontal en la rima, durante mínimo 12 meses.

**Crianza:** joven-reserva, 12 a 24 meses, dependiendo de la época del año.

**Alcohol:** 11,5% vol.

Permونت's  
BRUT NATURE  
*¡Alegra el corazón!*



#### MUY PERSONAL

*Hace 7 años, por la insistencia de nuestros clientes para que elaboráramos un cava de la calidad CONDE DE VALICOURT pero low cost, decidimos crear una nueva variedad con nuestra marca PERMONT'S.*

*Siempre he defendido que un cava económico no tiene por qué ser un mal cava. Así que, fieles a mantener la calidad de nuestros espumosos, cuando elaboramos el MAJESTUOSO brut nature, le hacemos 2 crianzas: de 12 a 24 meses para el cava joven PERMONT'S y 4 años para el MAJESTUOSO gran reserva.*

*De esta manera, el PERMONT'S tiene una calidad que está llamada a convertirse en un gran reserva pero, al tenerlo mucho menos tiempo en bodega haciendo crianza y sacarlo como cava joven, podemos aplicarle un precio muy competitivo. Como el resto de nuestros brut nature, no lleva azúcar añadido después del degüelle, por lo que contiene menos calorías y los diabéticos pueden consumirlo con moderación.*

*Dependiendo de la época del año en que nuestros clientes adquieren esta variedad, el PERMONT'S puede ser un cava joven de 12 a 17 meses o convertirse ya en un cava reserva de más de 18 meses. Lo distinguiréis por el marchamo de la D.O. CAVA: blanco hasta los 17 meses y verde a partir de los 18 meses. Ninguna de nuestras botellas sale de la cava antes de los 12 meses de crianza.*

*Como dato anecdótico, la marca PERMONT'S proviene de la abreviatura del nombre de mi abuelo, de mi padre y del mío propio -PERE MONTSERRAT- y la tenemos registrada desde 1940.*

**Martí Pere Montserrat**  
Enólogo y propietario de la cava

#### VIÑAS

**Edad:** 20-30 años.

**Localización:** Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

#### RECOMENDACIONES

**Temperatura:** 4°-6°.

**Maridaje:** aperitivos, arroces, pescado y marisco. Ideal para hacer un break después del trabajo.

**Conservación:** durante no más de 1 año, en posición horizontal para mantener la frescura del corcho y alejado de la luz (natural y artificial).

#### CATA

Un cava 100% natural, fresco, joven e intenso.

**Vista:** dorado suave con el carbónico presente pero no demasiado abundante.

**Nariz:** fruta fresca.

**Boca:** carbónico bien integrado, notas de manzana, pera y limón.

#### PRESENTACIÓN

Botella estándar de 75 cl: en caja de 6 y de 3 botellas.

Botella magnum de 150 cl: en caja de 6 botellas y en estuche individual.

#### ¿Sabías que...

*... la temperatura a la que servir el cava varía según sus años de crianza? Siendo ortodoxos, para el cava JOVEN, 9-18 meses, entre 4 y 6°. El cava RESERVA, 18-30 meses, entre 6 y 8°. Los GRAN RESERVA, de 31 meses en adelante, entre 8 y 10°. Cuanto más frío se sirve el cava, menos se aprecian sus aromas y sabores. Sin embargo, el cava debe consumirse como a uno le guste. Lo único que os aconsejamos es evitar que se congele ya que destruye las burbujas.*

#### RECONOCIMIENTOS

ORO entre los 50 mejores cavas del mundo 2013, WINE PLEASURES.

85 puntos\*\*\*\*, GUÍA PEÑÍN 2013 (\*\*\*\* relación óptima calidad-precio).

8,38/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA 2013.

BRONCE, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA 2010.

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

enoturismepENEDÈS  
l'aroma d'una terra