

Vins El Cep presenta el primer cava gran reserva de agricultura  
biodinámica Marques de Gelida Claror 2006



*Secretari del Consell Regulador del Cava, Sr. Gabriel Giró, Degà del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya, Sr. Josep Maria Rofes, Honorable conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Sr. Joaquim Llena i Cortina, Director financer del Centre per al Desenvolupament Tecnològic i Industrial (C.D.T.I), del Ministeri de Ciència i Innovació, Sr. Miguel Ángel Plaza, Sr. Pere Parera, president de Vins el Cep.*

Se ha presentado en el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Cataluña el primer cava gran reserva de agricultura biodinámica: Marques de Gelida Claror 2006, que saldrá a la venta a mediados del mes de septiembre. Este cava ha sido elaborado por Vins el Cep, siguiendo los principios de la biodinámica.

El acto ha presidido por el honorable conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Sr. Joaquim Llena y ha contado con la presencia del director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Sr. Joan Gené; del director financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI), del Ministerio de Ciencia e Innovación, Sr. Miguel Ángel Plaza; del director general de INCAVI, Sr. Joan Aguado; del secretario del Consejo Regulador del Cava, Sr. Gabriel Giró, y del decano del Col·legi Oficial d'Enginyers



***José Rivillas. Jefe división control de proyectos CDTI, Maite Esteve. Gerente Vins El CepI, Miguel Angel Plaza. Director financiero CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial), Nuria Vilalta. Enóloga Vins El Cep, Pere Parera. Presidente Vins El Cep, Honorable Sr. Joaquim Llena. Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, lustrísimo Josep Maria Rofes. Decano Colegio de Ingenieros Agrónomos***

Agrònoms de Catalunya, Ilustrísimo Sr. Josep Maria Rofes, entre otras autoridades. El Sr. Pere Parera, presidente de Vins el Cep, ha declarado su satisfacción por la sinergia de esta presentación que representa la culminación de la labor realizada a lo largo de este proyecto.

Marques de Gelida Claror 2006, es un cava Brut Nature de 30 meses de crianza que encarna la máxima expresión de la tierra y el paraje aportando los matices más sutiles y complejos. Un cupage de 35% Macabeo, 45% de Xarel·lo y un 20% de Parellada elaborado con las uvas procedentes de cinco hectáreas de viña propia, en las que se aplica la agricultura biodinámica. Este cava presenta un color amarillo pajizo con atractivos reflejos dorados, burbujas finas y persistentes de lenta evolución. De aroma limpio y franco, se perciben marcados rasgos de manzana *golden* madura, redondeados por suaves matices tostados a avellanas y almendras. En boca resulta muy seco, equilibrado y elegante