



# LA VOLTA BRUT NATURE

**Bodega:** Mas Gomà

**Zona:** D.O. Cava

**Variedades:** Xarel·lo y Macabeo

**Alc:** 11,5% Vol.

## **Viñedos:**

Agricultura ecológica con principios biodinámicos. Terreno arcillo-calcareo. Bajos rendimientos de producción. Cosechado a mano.

## **Elaboración:**

*Coupage* entre dos viñedos de la finca familiar. Fermentación espontánea. Dosis mínimas de sulfitos. Sin filtrar, sin clarificar. Prensado directo. Permanece 3 meses con sus lías finas el vino base. 30 meses de crianza

## **¿Qué esperar de este vino?**

Un cava de talante clásico, cremoso y muy fresco en boca.

**\* MAS GOMÀ \***  
DES DE 1724

Calle del Obispo Torras i Bages, 21

Las Cabañas

08794 - Barcelona

<http://masgoma1724.com>



## **Maridajes:**

Pescados y mariscos al vapor o a la plancha. También con quesos o para terminar a los postres con fruta y cremas.

**Tª de servicio recomendada:** 5-8°C

NOV  
DIC  
20  
22

## Joan Manel y Joan VENDRELL



La bodega está dirigida por padre e hijo (Joan Manel y Joan Vendrell) dónde intentan respetar al máximo el esfuerzo en la finca durante el año.

Su filosofía de vida es conseguir la máxima expresión a partir de una uva de gran calidad con la mínima intervención en bodega, sin maquillajes, sin sulfitos. Se deja que las uvas se expresen cada año con naturalidad, sin límites y saliendo del marco mental, probando cada año nuevos experimentos para obtener nuevas expresiones naturales de nuestras variedades autóctonas.

Mas Gomá crean vinos naturales, vinos vivos como hacían sus abuelos, Joan y María hace unas décadas, cuando elaboraban vino en la finca Mas Gomà. Su lema es "*Volver al pasado para construir el futuro*". Cinco generaciones de la familia Vendrell han estado trabajando en la finca Mas Gomà en Les Cabanyes, en medio del Penedès.

En los últimos años se han recuperado varias variedades autóctonas y se ha iniciado la agricultura biodinámica después de muchos años de trabajo en agricultura ecológica. La cultura del esfuerzo está muy presente. Se aplican varios elementos y plantas naturales como el silicio, cola de caballo, el tomillo o la ortiga, entre otros.

El objetivo es trabajar de manera sostenible para dejar a las futuras generaciones un viñedo más sano y un suelo vivo, donde se encuentre toda la biodiversidad y la materia orgánica.