

Cava Brut Reserva



Proceso de elaboración:

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Chardonnay.

El proceso se inicia con el desmangado para eliminar las partículas en suspensión y posteriormente la fermentación a 15º de temperatura durante 3 semanas. Una vez ha fermentado se realiza el ensamblaje en diferentes proporciones de las cuatro variedades. Para que tenga lugar la 2ª fermentación dentro de la botella, incorporamos una pequeña cantidad de azúcares y levaduras seleccionadas.

Seguidamente pasamos al embotellado o tiraje donde colocamos las botellas en la cava en posición horizontal o en rima. En consecuencia se producirá un pequeño aumento del grado alcohólico del vino, de manera que la presión aumentará hasta a 6 atmósferas.

Una vez ha acabado la fermentación, la botella reposará en crianza, en contacto con las levaduras sedimentadas, durante un período mínimo de 2 años, tiempo en que adquirirá las características organolépticas óptimas de un cava de alta calidad. Posteriormente efectuaremos la decantación de estos sedimentos (levaduras de 2ª fermentación) hasta el cuello de la botella, quedando ésta en posición vertical invertida (en punta). Finalmente procederemos al degüelle para eliminar los sedimentos del cuello de la botella, dosificando una pequeña cantidad de licor de expedición y tapándola definitivamente con tapón de corcho de primera calidad.

Variedades:

Parellada 42% - Xarel.lo 24 % - Macabeo 27 % - Chardonnay 7%

Nota de cata:

Color: Paja con reflejos verdosos, de excelente transparencia y fluidez. Presencia de rosarios de finas burbujas que forman una persistente corona en la superficie de la copa.

Nariz: Nitidez de aromas con leves notas de levaduras, debido a la crianza mínima de 2 años.

Boca: Suave, fino y elegante con post gusto seco y duradero.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11´5% vol.

Nota gastronómica:

Ideal para todo tipo de comida de principio a fin.