



Proceso de elaboración:

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

El proceso se inicia con el desmangado para eliminar las partículas en suspensión y posteriormente la fermentación a 15º de temperatura durante 3 semanas en barricas nuevas de roble francés de grano fino, y posterior crianza de 3 meses.

Una vez fermentado se realiza el ensamblaje en diferentes proporciones de las tres variedades. Para que tenga lugar la 2ª fermentación dentro de la botella, incorporamos una pequeña cantidad de azúcares y le añadimos 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 modo que la presión interior de la botella aumentará hasta 6 atmósferas.

Una vez acabada la fermentación, la botella reposará en crianza, en contacto con las levaduras sedimentadas durante 3 años y medio, tiempo en el 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:

Chardonnay 40% - Xarel.lo 40% - Parellada 20%

Nota de cata:

Color: Amarillo pálido con presencia de abundantes burbujas pequeñas de gran persistencia, formando una fina corona en la superficie.

Nariz: Aroma intenso y singular con notas de panificación, mantequilla con fondo de vainilla y tostados sutiles.

Boca: En boca entra con un espumeo elegante pasando con buen equilibrio entre la pequeña incorporación de materia reductora y una acidez compensada por su cuerpo. La estructura de este cava le da cremosidad y persistencia en final de boca.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11% vol.

Nota gastronómica:

Ideal para todo tipo de comida de principio a fin.