

BRUT ROSÉ

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen les varietats trepat i garnatxa. La verema comença a final de setembre amb la varietat trepat i finalitza a principi d'octubre amb la varietat garnatxa. Es va optar per la varietat trepat per les característiques particulars que aporta als vins i als caves. És una varietat de la zona de la Conca de Barberà (Tarragona) i la producció és d'unes 1.000 hectàrees a tot Catalunya. Les seves característiques particulars no només depenen del procés d'elaboració i del temps de criaça, també depenen del sòl, del clima i de les vinyes.

Desrapament del raïm i premsatge, per varietats, mitjançant premses neumàtiques per obtenir el most. Maceració amb la pell d'unes 10 hores. Després d'aquestes 10 hores, el most es trasllada per varietats als dipòsits de fermentació.

La primera fermentació es fa per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada d'entre 15 i 17°C.

En aquests dipòsits es fa la sembra de llevats seleccionats propis, procedents de la col·lecció de Freixenet, i s'inicia la primera fermentació. Quan acaba la primera fermentació, de 10 a 12 dies, i després d'una sèrie de trafegaments i tractaments, el vi base ja està preparat per al cupatge i l'embotellament posterior, farà la segona fermentació dins l'ampolla.

Cupatge Trepat i garnatxa

Nota de tast Cava de color maduixa viu, brillant, bombolla abundant de mida mitjana amb un bon despreniment de carbònic, forma una bona corona. Cava molt afruitat a causa de la fermentació del vi base a una temperatura controlada d'entre 15 i 17°C, conserva gran part de la fracció aromàtica. Criden l'atenció les aromes florals i de llorer (pròpies de la varietat garnatxa), notes de fruita vermella (móra, gerd), fruits exòtics (magrana), figues seques, dàtils ben harmonitzats amb aromes fresques de criaça mitjana.

En boca mostra una gran frescor i lleugeresa, és suau al paladar. Apareixen de nou notes de fruites vermelles, típiques dels vins i caves rosats de la regió del cava.

Cava perfecte per a aperitius. Ideal per a carns suaus, arrossos i pastes. S'elabora amb tres tipus de dosificació diferents: brut, sec i semisec.

Paràmetres analítics

.....
Grau alcohòlic: 12,00% vol.

.....
Acidesa total: 3,80 g/l

.....
pH: 2,95

.....
Dosificació: brut 9 g/l, sec 30 g/l, semisec 38 g/l
.....

Criança Entre 12 i 18 mesos.