

ELYSSIA GRAN CUVÉE

D.O. CAVA



Procés d'elaboració

Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen les varietats chardonnay, macabeu, parellada i pinot noir.

El raïm de la varietat chardonnay es cultiva en vinyes de la finca familiar La Freixeneda, on el terreny calcari crea un excel·lent sòl per a aquest raïm. És una varietat primerenca i la verema comença a mitjan agost. Els vins que s'obtenen d'aquesta varietat són molt elegants, aporten aromes florals (acàcia), aromes dolces (mel) i aromes de fruites madures (pinya, préssec). Són vins amb una intensitat aromàtica alta i també presenten un contingut alt en grau alcohòlic i acidesa.

Un percentatge important d'aquest producte està format per dues de les varietats tradicionals de la zona del Penedès: macabeu i parellada, que també es cultiven a les vinyes de La Freixeneda. L'aroma destacada de fruites verds (poma, pera) del macabeu i les delicades aromes florals de la parellada aporten el balanç, l'equilibri i la finor final a aquest Gran Cuvée en què predomina la varietat chardonnay.

A la segona quinzena d'agost, es verema la varietat pinot noir, que es caracteritza per ser una varietat amb una estructura tànnica baixa, que aporta mig cos i sensacions elegants i afruitades en boca. El raïm ve de les nostres terres de Mas Bernich, al terme municipal de Masquefa, a l'Alt Penedès. La finca de Mas Bernich consta de 92 hectàrees, 15 de les quals són de pinot noir, plantades en espallera amb el sistema de conducció Royat-Doble. El terra és arenós i argilós, amb una pluviometria mitjana anual de 550 l/m². La poda d'aquesta varietat fou de 27.000 borrons per hectàrea, per limitar-ne la producció a 6.500 kg/ha i donar l'aroma i l'estructura pròpies d'aquesta varietat apreciada al vi base.

Vinificació

Chardonnay. La verema és automàtica i es fa de nit per preservar els caràcters sensorials del raïm. El premsatge es fa en premses neumàtiques fins arribar al rendiment d'un 55-65 % del most. El most, a la sortida de premsa, es trasllada en dipòsits per al desfangat estàtic i posteriorment s'inicia la fermentació controlada en dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura d'entre 16/18°C amb llevats seleccionats propis.

Macabeu i parellada. La verema d'aquestes dues varietats és manual i diürna. El premsatge es fa en premses neumàtiques i es reserva el most flor de primera qualitat, que s'obté durant el procés d'ompliment de premsa sense aplicar cap pressió. A continuació, es fa un desfangat estàtic i posteriorment es trasllada el most clarificat als dipòsits d'acer inoxidable on es realitza la primera fermentació a 16/18°C amb llevats seleccionats propis. Cada varietat s'elabora de manera individual.

Pinot noir. La verema també és automàtica i nocturna. Es reserva el primer most del remolc i es barreja amb most de sortida de premsa neumàtica amb més o menys proporció. A continuació, es fa un desfangat estàtic abans de traslladar el most als dipòsits d'acer inoxidable, on es realitza la primera fermentació a 16/18 °C amb llevats seleccionats propis.

Cupatge

Chardonnay, macabeu, parellada i pinot noir.

Nota de tast

Color groc palla amb rivets verdosos. Bombolla fina que forma un rosari permanent i una corona lleugera. Agradables aromes de flor d'acàcia i mel en un fons elegant de fruites madures (pinya i préssec). Entrada en boca suau i melosa. Tornen els sabors de fruites en el pas de boca que aporten una acidesa agradable. Presenta un final llarg i harmònic.

Paràmetres analítics

Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,90 g/l

Dosificació: Brut 9 g/l

Criança

Mínim de 18 mesos de criança.