

MALVASÍA

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitza la varietat malvasia, raïm que prové exclusivament de vinyes de la zona de la Bisbal del Penedès. És una varietat que es cultiva en sòls pobres i pedregosos, a la falda de la muntanya on la producció és limitada i es pot aconseguir una millor maduració, equilibri i sanitat. La collita del raïm es fa de manera manual.

A partir d'aquesta varietat de raïm i mitjançant premses neumàtiques s'obté el most. El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net, el most es trasllada als dipòsits de fermentació.

La primera fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 16°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 a l'embotellament, i posteriorment farà la segona fermentació i criança dins l'ampolla.

El vi base va estar sis mesos en dipòsit abans de fer el tiratge o l'embotellament. El licor d'expedició s'elabora amb most de malvasia de diferents anyades i vi anyenc que ha envellit en barrils de fusta de castanyer durant 20 anys, que aporten les característiques típiques d'un vi axeresat per aconseguir el maridatge perfecte amb postres, rebosteria i pastisseria especialment .

Cupatge Malvasia

Nota de tast Cava molt especial que s'allunya de la tipologia dels caves tradicionals del Penedès. Per això, és important conèixer els motius, el procés i la finalitat de la seva elaboració, per poder apreciar-ne millor les propietats i qualitats. Color groc daurat, propi dels caves de criança llarga, bombolla fina, viva i persistent, molt ben integrada.

En nas destaquen les notes madures, compotes, mermelades. Presenta matisos caramel·litzats, mel. Fruits secs, nous, figues seques, panses, orellanes barrejades amb lleugers tons de xerès, a causa de l'envelliment del vi anyenc del licor d'expedició en barriques.

Resulta fresc en boca, amb una acidesa perfectament integrada. Persistència gustativa llarga.

Agradablement dolç, sense ser pesat, ofereix desenvolupament untuós i saborós, gràcies al poder edulcorant del most de malvasia respecte al del sucre.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,65 g/l

pH: 2,90

Dosificació: 52 g/l

Criança Segons vintage.