

MONASTRELL-XAREL·LO

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen les varietats de raïm negre monastrell i xarel·lo.

La verema comença a mitjan setembre amb la varietat xarel·lo i finalitza a principi d'octubre amb la varietat monastrell.

La varietat monastrell, tot i que és negra, s'elabora amb la tecnologia específica dels vins blancs base cava (blanc de noirs), sense maceració i només aprofitant el most flor sense aplicar pressió de premsa.

Amb la varietat xarel·lo es va fer una maceració pel·licular (contacte del most amb la pell del raïm) per extreure'n aromes varietals i els precursors localitzats a la pell del raïm, per aportar personalitat al producte.

El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net, el most es trasllada per varietats als dipòsits de fermentació.

La fermentació es fa per separat a una temperatura controlada de 14 a 16°C en dipòsits d'acer inoxidable i amb llevats seleccionats propis 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 Monastrell i xarel·lo

Nota de tast És un producte diferent dels caves tradicionals, necessita una presentació prèvia abans del tast, per això, cal conèixer el context, el mètode d'elaboració, les varietats, etc. És un autèntic "blanc de noirs", de color groc pàl·lid amb tonalitats grisenques que evocuen la varietat monastrell. Bombolla fina, alegre, viva, ben integrada.

Aromes fresques i intenses, destaquen les fruites cítriques (llima), tropicals (mango, pinya), fruita blanca (poma Granny Smith, pera), fruita carnosa (préssec). Les aromes delicades de fruita vermella cítrica (maduixa, gerd) es barregen amb records de tarongina, herbes aromàtiques (anis) i pastisseria, també apareixen lleugers tocs lactis harmonitzats amb torrats molt subtils. És fresc en boca, saborós, afruitat (fruites vermelles cítriques). Ofereix una acidesa marcada, amb un bon recorregut i un equilibri acidesa-dolçor molt ben aconseguit. Ben estructurat, resulta complex, net i elegant.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 4,00 g/l

pH: 3,00

Dosificació: 9 g/l

Criança Segons Vintage