

## RESERVA REAL

### D.O. CAVA



**Procés d'elaboració** Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen les varietats macabeu, xarel·lo i parellada. La verema comença a final d'agost amb la varietat macabeu i finalitza a principi d'octubre amb la varietat parellada. La collita del raïm es fa de manera manual en contenidors de 25 kg. A partir d'aquestes varietats de raïm i mitjançant premses neumàtiques, s'obté el most. Per elaborar aquest cava només s'aprofita el most flor, sense pressió de premsa. El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net i desfangat, el most es trasllada per varietats 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 al cupatge, farà la segona fermentació dins l'ampolla.

**Cupatge** Macabeu, xarel·lo i parellada. Més un petit percentatge de vins de reserva.

**Nota de tast** Aquest cava es pot definir per tres particularitats que el fan únic:

- Com a totes les reserves anteriors, està elaborat amb vins de diferents anyades i extreu les millors qualitats de cadascuna. Per aquest motiu no té vintage.
- El tiratge o embotellament i l'envelliment posterior en caves es realitza amb tap de suro i grapa, no s'utilitza el tradicional obturador i tap corona comú. Això li permet adquirir el seu buquet personal.
- La criança es fa a la cava amb tap de suro i grapa, per tant, el degollament ha de fer-se de manera manual.

Color palla/llimona, bombolla fina i abundant, forma una corona marcada. En nas presenta potents aromes de criança, dominen els tons torrats ben harmonitzats amb aromes de fruits secs (avellanes). Notes de fumats, cafè, llevat, pastisseria, fruita madura (poma reineta madura), mel i un toc balsàmic, amb matisos empireumàtics. Pas de boca elegant, viu i amb una bona estructura. Predominen els gustos de criança llarga, però la bona presència de carbònic en boca i l'acidesa suau el fan lleugerament fresc.

**Paràmetres analítics**

<b>Grau alcohòlic:</b>	11,50% vol.
<b>Acidesa total:</b>	3,90 g/l
<b>pH:</b>	3,00
<b>Dosificació:</b>	4 g/l

**Criança** A partir de 30 mesos.