

BRUT BARROCO

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base cava

Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para cava son, Macabeo, Xarel·lo y Parellada. La vendimia empieza a finales de Agosto con la variedad Macabeo y finaliza a principios de Octubre con la variedad Parellada. La recogida de uva se realiza de forma manual en contenedores o cajas de 25 kg.

A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto, aprovechando para este cava únicamente mosto flor, sin presión de prensa. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada por variedades, a los depósitos de fermentación.

La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16°C. En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

Coupage Parellada, Xarel·lo, Macabeo

Notas de cata Producto de gran calidad, fino y ligero obtenido de vinos base fermentados a baja temperatura. Producido en botella de formato especial.

Color amarillo limón, limpio y brillante, burbuja fina con buen desprendimiento de carbónico.

Finos e intensos aromas de crianza, aromas de frutas cítricas (limón), fruta verde de árbol (manzana Granny Smith), combinadas con sutiles notas de frutas tropicales (piña) y fondos de frutos secos, con ligeros recuerdos a pistacho.

Buena estructura en boca debido al prolongado envejecimiento en botella pero con fondos frescos y suaves lo que le confiere su particular bouquet.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico:	12.00%
Acidez total:	3.80 g/l
pH:	3.00
Dosage:	5 g/l

Crianza A partir de 24 meses