

CAN SALA

D.O. CAVA - CAVA DE PARAJE CALIFICADO

“Este cava es la respuesta de Freixenet y mía a una deuda histórica. Un proyecto inspirado en el sentimiento de gratitud hacia aquellas personas que hicieron posible el nacimiento de nuestra empresa. Un regreso a los orígenes. Al lugar donde mis padres, junto a mis abuelos, elaboraron las primeras botellas de Freixenet. Todo empezó en Can Sala hace más de cien años”

José Ferrer Sala



Presentación La Bodega Can Sala fue construida en la finca familiar por Joan Sala en 1901 donde se produjeron vinos para la exportación hasta que en 1914, Pere Ferrer Bosch y Dolores Sala Vivé, elaboraron la primera botella de cava Freixenet. Actualmente, la Bodega Can Sala está dotada de la última tecnología. En la nueva bodega biodinámica se ha querido conservar lo mejor de cada época. Elaborando el cava como se hacía originariamente pero incorporando las últimas tecnologías en elaboración.

Proceso y elaboración Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base son, la Xarel-lo y la Parellada. Se vendimian a mediados de Septiembre y principios de Octubre respectivamente. La uva proviene de cepas minuciosamente seleccionadas de la finca familiar de Sant Quintí de Mediona, zona que cuenta con tierras calcáreas que la hacen excelente para el cultivo de las variedades tradicionales. La recogida de uva se realiza de forma manual y en el momento óptimo y se traslada a la prensa originaria de la bodega (la primera homologada por la champagne, que data del 1900) que con un rendimiento de apenas del 50% se consigue un mosto de calidad máxima. Todo el proceso se hace por gravedad, no intervienen bombas, ni filtros, ni tuberías, porque solo así se respetan sus características originales. Una vez obtenido el mosto flor, se realizan las mini fermentaciones, separadas por variedades en depósitos de 4.000 litros para tener un control exhaustivo de los vinos procedentes de cada pago para así, alcanzar el coupage idóneo. Crianza en bodega durante un mínimo de nueve años, fermentando en botellas tapadas con tapón de corcho. Finalizada la crianza, las botellas se colocan en pupitres y una mano experta remueve la botella para llevar los sedimentos al cuello de la misma. Finalmente el degüelle se hace por el método de “bolea”, de forma manual. Como se hacía antes.

Coupage Parellada y Xarel-lo

Análisis Grado: 12,50% vol
Acidez Total: 3,70g/l
pH: 3,06
Dosage: No dosage (azúcar residual <3g/l)

Crianza Según vintage

Nota de Cata Cava complejo de larga crianza, Cava de Paraje Calificado. Color amarillo intenso que refleja sus años de crianza. Burbuja muy fina con desprendimiento suave y persistente, marcando una excelente corona. En nariz es limpio, aromas a frutos secos y tostados armonizados con compotas, miel y frutas maduras, destacando el melocotón. Notas de vainilla. Presenta recuerdos a pan recién hecho, bollería. Amplio en boca, con una burbuja completamente integrada. Es un cava largo muy agradable de beber, con cuerpo. Un auténtico Cava de Paraje Calificado de Parellada y Xarel-lo.