

ELYSSIA GRAN CUVÉE

D.O. CAVA



Proceso elaboración del vino base cava

Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para este cava son: Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir.

Las uvas de la variedad Chardonnay se cultivan en viñedos de la finca familiar La Freixeneda, donde el terreno calcáreo crea un excelente suelo para estas uvas. Es una variedad temprana y la vendimia empieza a mediados de agosto. Los vinos que se obtienen de esta variedad son muy elegantes, aportan tanto aromas florales (acacia), dulces (miel), como de frutas maduras (piña, melocotón). Son vinos con alta intensidad aromática y contenido en grado alcohólico y acidez también alto.

Otro porcentaje importante de este producto está constituido por dos de las variedades tradicionales de la zona del Penedès: Macabeo y Parellada también cultivadas en las viñas de La Freixeneda. El destacado aroma de frutos verdes (manzana, pera) del Macabeo y los delicados aromas florales de la Parellada, aportan el balance, equilibrio y finura final a este Gran Cuvée en el que predomina la variedad Chardonnay.

En la segunda quincena de agosto se vendimia la variedad Pinot Noir que se caracteriza por ser una variedad con baja estructura tánica, que aporta medio cuerpo y sensaciones elegantes y afrutadas en boca. Las uvas proceden de nuestro pago de Mas Bernich, situado en el término municipal de Masquefa en el Alt Penedés. La finca de Mas Bernich consta de 92 hectáreas de las cuales 15 son de Pinot Noir, plantadas en espaldera con el sistema de conducción Royat-Doble. Su suelo es arenoso-arcilloso, con una pluviometría media anual de 550 l/m². Se podó esta variedad a 27.000 yemas por hectárea, para limitar su producción a 6.500 Kg/ha y dar el aroma y la estructura propias de esta apreciada variedad al vino base.

Vinificación

Chardonnay: La vendimia es automática y nocturna para preservar los caracteres sensoriales de la uva. El prensado se realiza en prensas neumáticas hasta alcanzar el rendimiento de entre 55-65% del mosto. El mosto, a salida de prensa, se traslada en depósitos para su desfogado estático y posteriormente se inicia la fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable, a temperatura entre 16°-18°C con levaduras seleccionadas propias.

Macabeo y Parellada: La vendimia de estas dos variedades es manual y diurna. El prensado se realiza en prensas neumáticas y se reserva el mosto flor de primera calidad, el cual se obtiene durante el proceso de llenado de prensa sin aplicar presión alguna. A continuación se realiza un desfogado estático y posteriormente se traslada el mosto clarificado a los depósitos de acero inoxidable donde se realiza la primera fermentación entre 16°-18°C con levaduras seleccionadas propias. Cada variedad se elabora de forma individual.

Pinot Noir: La vendimia es también automática y nocturna. Se reserva el primer mosto del remolque y se mezcla con mosto de salida de prensa neumática en mayor o menor proporción. A continuación se realiza un desfogado estático antes de trasladar el mosto a los depósitos de acero inoxidable, donde se realiza la primera fermentación entre 16°-18°C con levaduras seleccionadas propias.

Coupage

Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir.

Notas de cata

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Burbuja fina que forma un rosario permanente y una ligera corona. Agradables aromas a flor de acacia y miel en un fondo elegante de frutas maduras (piña y melocotón). Entrada en boca suave y melosa. Vuelven los sabores a frutas en el paso de boca que le dan una agradable acidez. Presenta un final largo y armónico.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 11,50%vol.

Acidez total: 3,90 g/l

Dosage: Brut 9 g/l

Crianza

Un mínimo de 18 meses de crianza.