

ELYSSIA PINOT NOIR

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base cava

La variedad que se utiliza para la elaboración del vino base para este cava es Pinot Noir.

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 - Pinot Noir:

La vendimia es mecánica y se realiza por la noche para conservar los caracteres sensoriales de la uva.

Posteriormente se realiza una maceración en prensa neumática durante 5-6 horas, y un desfangado estático para clarificar el mosto antes de su fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 16-18°C con levaduras seleccionadas propias.

Coupage Pinot Noir

Notas de cata Cava de vivo color rosado frambuesa de intensidad media. Burbuja abundante de tamaño medio, con buen desprendimiento de carbónico formando una buena corona.

Cava muy afrutado con aromas intensos de frutas rojas (frambuesa madura, grosellas y cereza), fruta madura y compotas.

Buena presencia de sensaciones afrutadas en boca, sabroso, goloso, con acidez refrescante y un final largo con sabores de frutas bien maduras.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 12,00%vol.

Acidez total: 4,10 g/l

pH: 3,12

Dosage: 9.00 g/l Brut

Crianza Mínimo de 10 meses de crianza en botella.