

GARNATXA SUBIRAT PARENT 2013

D.O. CAVA

Proceso elaboración vino base cava

La variedad de uva que se utiliza para la elaboración del vino base para este cava es la tinta Garnatxa, en un perfecto assamblage con la variedad blanca Subirat Parent.

Por primera vez se utiliza la variedad Garnatxa, que se suele utilizar en cavas rosados, para elaborar un producto como "blanc de noirs" y unirse a la variedad blanca, Subirat Parent, que le aporta un equilibrio gustativo perfecto a este producto, dado que la Garnatxa es una variedad potente y tònica, para obtener un cava potente pero suave a la vez. La variedad Garnatxa, aunque tinta, se elaboró siguiendo la tecnología específica de los vinos blancos base cava.

Despalillado de las uvas y vaciado en prensas neumáticas, sin aplicar presión de prensa, para aprovechar sólo el mosto flor y con la maceración justa para extraer gran parte del potencial de la variedad pero a su vez obteniendo un color rosado pálido.

La variedad Subirat Parent se elaboró de forma tradicional.

Los mostos, separados por variedad, se dejaron en reposo durante 24 horas a fin de precipitar las partículas que contiene. Una vez limpios, los mostos se trasladan también por separado a los depósitos de fermentación.

La fermentación se realiza a temperatura controlada entre 14 y 16° C en depósitos de acero inoxidable, separados por variedades y utilizando levaduras seleccionadas propias de la colección de Freixenet.

En dichos depósitos 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, los vinos base están preparados para ser ensamblados. Una vez realizado el coupage, el vino base es embotellado, donde efectuará la segunda fermentación y crianza en cavas.

Con este producto, Garnatxa-Subirat Parent 2013, Freixenet completa todo el abanico de posibilidades, utilizando así, todas las variedades autorizadas para la elaboración de cavas especiales, añadiendo un nuevo producto a su Línea de Cuvées Prestige.

Coupage Garnatxa, Subirat Parent

Notas de cata Burbuja fina, elegante, muy bien integrada, suave desprendimiento del carbónico, formando una buena corona.

Potente en nariz. Destacan aromas de frutas rojas, notas carnosas (melocotón) y tropicales. Frutos secos, en especial, avellana, notas balsámicas, levadura, panadería y sutiles notas de compotas.

Goloso y potente en boca, con buen cuerpo donde se nota la presencia de la Garnatxa en el coupage. Buena persistencia de sabores en boca, destacando las notas de frutas rojas y apareciendo gustos de frutos secos. Suave comportamiento del carbónico. Ligeramente amargo pero con un buen equilibrio acidez-dulzor, limpio, con un final de boca potente y elegante.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 11.50%vol.

Acidez total: 3,75 g/l

pH: 2,97

Dosage: 5,00 g/l

Crianza Según Vintage

