

## MALVASIA

D.O. CAVA



### Proceso elaboración vino base cava

La variedad de uva que se utiliza para la elaboración del vino base para éste cava es Malvasía 100 % de uvas procedentes de viñedos de la zona de La Bisbal del Penedès. Cultivada en suelos pobres y pedregosos, en la falda de la montaña donde la producción es limitada y se puede conseguir una mejor maduración, equilibrio y sanidad. La recogida de uva se realiza de forma manual.

A partir de esta variedad de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto, 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 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 ser embotellado, y posteriormente efectuará la segunda fermentación y crianza en botella.

El vino base, permaneció seis meses en depósito antes de realizar el tiraje o embotellado.

El Licor de Expedición ha sido elaborado con mosto de Malvasía de distinta añada y vino añejo que ha envejecido en barriles de madera de castaño durante 20 años y aportan las características típicas de un vino ajerezado para conseguir el maridaje perfecto con postres sobre todo, de repostería y pastelería.

**Coupage** Malvasía

**Notas de cata** Cava muy especial que se aleja de la tipología de los cavas tradicionales del Penedès, por lo que es importante ser conocedor del porqué, el cómo y con qué finalidad se ha elaborado, para poder apreciar mejor sus propiedades y cualidades.

Color amarillo dorado, propio de los cavas de larga crianza , burbuja fina, viva y persistente, muy bien integrada.

En nariz destacan las notas maduras, compotas, mermeladas. Matices caramelizados, miel. Frutos secos, nueces, higos secos, pasas, orejones mezclados con ligeros tonos ajerezados, debido al envejecimiento del vino añejo del licor de expedición en barricas.

Fresco en boca con una acidez perfectamente integrada. Larga persistencia gustativa.

Agradablemente dulce, sin ser pesado, desarrollo untuoso y sabroso, debido al distinto poder edulcorante del mosto de Malvasía frente al del azúcar.

### Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 11,50%

Acidez total: 3,65 g/l

pH: 2,90

Dosage: 52 g/l

**Crianza** Según vintage