

MONASTRELL-XAREL·LO

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base

Las variedades de uva que se utilizan para la elaboración del vino base para este cava son la tinta Monastrell y la Xarel·lo.

La vendimia empieza a mediados de Septiembre con la variedad Xarel·lo y finaliza a principios de Octubre con la variedad Monastrell.

La variedad Monastrell, aunque tinta, se elaboró siguiendo la tecnología específica de los vinos blancos base cava (blanc de noirs) sin maceración alguna y sólo aprovechando el mosto flor sin aplicar presión de prensa.

Con la variedad Xarel·lo, se realizó una maceración pelicular (contacto del mosto con la piel de la uva) para la extracción de aromas varietales y de sus precursores localizados en la piel de la uva, para aportar personalidad al producto.

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 por variedades a los depósitos de fermentación.

La fermentación se realizó por separado, a temperatura controlada entre 14 y 16 °C en depósitos de acero inoxidable y utilizando levaduras seleccionadas propias 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 el cupaje y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

Coupage Monastrell, Xarel·lo

Notas de cata

Es un producto distinto a los cavas tradicionales con lo que precisa presentación previa antes de su degustación, y por tanto se considera imprescindible conocer su "background", método de elaboración, variedades, etc.

Es un auténtico "blanc de noirs", de color amarillo pálido con tonalidades grisáceas evocando la variedad Monastrell.

Burbuja fina, alegre, viva, bien integrada.

Aromas frescos e intensos, destacando las frutas cítricas (lima), tropicales (mango, piña), fruta blanca (manzana granny smith, pera), fruta carnosa (melocotón). Delicados aromas de fruta roja cítrica (fresa, frambuesa) se mezclan con recuerdos de azahar, hierbas aromáticas (anís) y pastelería, apareciendo ligeros toques lácticos armonizados con tostados muy sutiles. Fresco en boca, sabroso, afrutado (frutas rojas cítricas). Marcada acidez, con buen recorrido y un equilibrio acidez-dulzor muy bien conseguido. Bien estructurado, complejo, limpio y elegante.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 11,50%vol.

Acidez total: 4 g/l

pH: 3

Dosage: 9,00 g/l

Crianza Según Vintage