

TREPAT

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 Trepat.

Se escogió la variedad Trepat por las particulares características que aporta a los vinos y cavas. Variedad de la zona de la Conca de Barberà (Tarragona). Su producción es de unas 1.000 Ha en toda Catalunya. Estas particulares características no solo dependen del proceso de elaboración y tiempo de crianza, sino que también dependen del suelo, el clima y los viñedos.

Esta variedad, 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 casi sin maceración para extraer su color rosado muy pálido.

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 fermentación se realiza a temperatura controlada entre 14 y 16°C en depósitos de acero inoxidable 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, el vino base está preparado para ser embotellado, donde efectuará la segunda fermentación y crianza en cavas.

Coupage Trepat

Notas de cata

Burbuja fina y bien integrada. Buen desprendimiento de carbónico. Destacan aromas finos y delicados de frutas rojas silvestres (moras, grosellas, fresas, frambuesas), fruta carnosa (melocotón, albaricoque), tropicales (piña), fruta blanca y sutiles aromas de levadura y panadería. Agradable y cremoso al paladar, aparecen los gustos de frutas rojas, buena acidez, limpio con un final de boca elegante. Un cava aromático, ligero, goloso, fácil de beber.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: 11,50% Vol.

Acidez total: 4,00 g/l

pH: 3,00

Dosage: 9,00 g/l

Crianza Según vintage.