

BRUT NATURE RESERVA

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest producte s'han utilitzat les varietats macabeu, xarel·lo i parellada.

La verema comença a final d'agost amb la varietat macabeu i finalitza a principi d'octubre amb la varietat parellada.

La collita del raïm es fa de manera manual, el raïm es diposita en contenidors o caixes de 25 kg. A partir d'aquestes varietats de raïm i amb premses neumàtiques, s'obté el most. Per elaborar aquest producte només s'aprofita el most flor, sense aplicar pressió de premsa. El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net, el most es trasllada per varietats als dipòsits de fermentació.

La primera fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 16°C. En aquests dipòsits es fa la sembra de llevats seleccionats propis, procedents de la col·lecció de Freixenet, i s'inicia la primera fermentació.

Quan acaba la primera fermentació, de 10 a 12 dies, i després d'una sèrie de trefegaments i tractaments, el vi base ja està preparat per al cupatge i l'embotellament posterior, farà la segona fermentació dins l'ampolla.

Cupatge Macabeu, xarel·lo i parellada.

Nota de tast És un cava de gran qualitat, molt apreciat per consumidors experts en caves sense dosificació pel seu grau d'envelliment òptim i per l'equilibri idoni entre acidesa i cos.

A la vista presenta un color groc pàl·lid amb tonalitats palla. Resulta net i brillant, ofereix una bombolla fina amb cordó d'escuma complet.

Nas complex, amb barreges d'aromes de fruites cítriques verdes, fruites d'arbre, poma, lleugeres aromes torrades i fruits secs, ametlla verda, notes de pastisseria, balsàmics, amb matisos empireumàtics i records d'herba fresca. Molt sec al paladar, suau i amb un sensació carbònica agradable, bon equilibri entre acidesa i cos. És fresc, franc i ric en sabors. Ofereix notes cítriques i pinzellades lleugeres de fruits secs, amb un fons elegant de gran intensitat. Excel·lent via retronasal.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total: 3,80 g/l

pH: 3,05

Dosificació: Sense dosificació (sucre residual <3 g/l)

Criança Segons vintage