

ELYSSIA PINOT NOIR

D.O. CAVA



Procés d'elaboració

La varietat que s'utilitza per a l'elaboració del vi base d'aquest cava és Pinot Noir. En la segona quinzena d'agost es verema la varietat Pinot Noir, que es caracteritza per ser una varietat amb baixa estructura tànnica, que aporta mig cos i sensacions elegants i afruitades en boca.

Vinificació

Pinot Noir: La verema és mecànica i es realitza a la nit per a conservar els caràcters sensorials del raïm. Posteriorment es realitza una maceració en premsa pneumàtica durant 5-6 hores i un desfangat estàtic per a aclarir el most abans de la seva fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura entre 16-18 °C amb llevats seleccionats propis.

Cupatge

Pinot Noir

Nota de tast

Cava de vi de color rosat gerd d'intensitat mitjana. Bombolla abundant mitjana, amb un bon despreniment de carbònic, forma una bona corona. Cava molt afruitat amb aromes intenses de fruits vermells (gerd madur, groselles i cirera), fruita madura i compotes. Bona presència de sensacions afruitades en boca, saborós, llaminer, amb una acidesa refrescant i un final llarg amb sabors de fruites ben madures.

Paràmetres analítics

Grau alcohòlic: 12%vol.

Acidesa total: 3,80 g/l

Dosificació: Brut 9 g/l

Criança

Mínim de 3 mesos de criança en ampolla

Recomenacions de meridatge

Un cava molt versàtil! A tractar-se d'un Rosé, ens dona més cos per a maridar amb plats una mica mes intensos i la bombolla ens ajuda a netejar el paladar després d'algun aliment amb major contingut gras. Ideal amb una taula d'embotits, un bon pernil ibèric i el seu pa amb tomàquet, o un llom de porc brasejat amb pomes. El salmó o la truita van molt bé amb aquest Rosé de bombolla delicada, així com els arrossos i paelles de les nostres terres. Harmonitza amb els sabors forts i frescos del menjar Thai i fins amb alguns plats lleugerament dolços. Sorpren amb: Club sandvitx!