

## CARTA NEVADA

### D.O. CAVA



**Procés d'elaboració** Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen 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.

A partir d'aquestes varietats de raïm i mitjançant premses neumàtiques s'obté el most. 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 d'entre 14 i 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** Típic cava de la regió, format per un cupatge proporcional de les varietats autòctones del Penedès: macabeu, xarel·lo i parellada.

Color groc amb reflexos daurats, net i brillant, bombolla de mida mitjana, forma una bona corona.

Nas franc, net. Destaquen les aromes florals, de flors blanques (acàcia molt subtil) i de fruita fresca (poma verda), presenta aromes subtils de cítrics (llimona).

Bona estructura en boca, fresc, acidesa suau, bon comportament del carbònic en boca i amb un bouquet molt personal. Apareixen els tons florals en retronasal.

El licor d'expedició s'elabora amb vi del mateix cupatge, envellit 12 mesos en barriques de castanyer.

S'elabora amb cinc tipus de dosificació diferents: brut, extrasec, sec, semisecc i dolç.

**Paràmetres analítics** Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,80 g/l

pH: 2,97

Dosificació: brut 9 g/l, extrasec 15 g/l, sec 20 g/l, semisecc 38 g/l, dolç 52 g/l

**Criança** Entre 10 i 15 mesos